Conos de queso



Ingredientes

Queso Parmesano: 250 gr
Camarones Crudos: 200 gr
Salsa golf: Cantidad necesaria
Palta: 2 Unidades
Palmitos: 200 gr
Eneldo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Rallar el queso parmesano con la parte gruesa del rallador y en una sartén formar un zócalo con las hebras de queso a fuego suave
- Cuando se funda y se dore la base llevarlo a una tabla y en caliente dar forma de cono (es clave que siga caliente para poder darle forma).
- Repetir hasta hacer varios conos

Para el relleno

- En sartén con aceite de oliva *saltear* los *camarones* hasta *dorar*, *condimentar* con sal, pimienta, picarlos y reservar
- En un bowl mezclar *camarones*, *palta* picada, palmitos en cubos, *eneldo* y terminar con salsa golf hasta unir la preparación
- Rellenar los conos y servir a la brevedad

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conos-de-queso