Crema de zucchini con bolitas de queso rebozadas en frutos secos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Preparación de la Receta

- En primer lugar, cortamos en cubitos pequeños los zucchinis y los cocinamos bien en una sartén con aceite de oliva y una pizca de sal
- Después, añadimos un poco de agua, trituramos y reservamos.
- Por otro lado, hacemos bolitas de queso y las rebozamos con los frutos secos triturados.

Para terminar

- Preparamos una vinagreta mezclando un chorro de aceite, aceto y *menta* fresca picada.
- Emplatamos la **crema** de **zucchini** y, encima, las bolitas de queso rebozadas
- Condimentamos y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-zucchini-con-bolitas-de-queso-rebozadas-en-frutos-secos