

# Manteca de queso azul

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Brandy:** 20 cc

**Pimienta:** A gusto

**Queso Azul:** 100 grs.

**Manteca:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Colocar en un bol la **manteca** pomada, mezclar bien agregando el queso azul de a poco hasta que quede bien incorporado.
- Perfumar con brandy

## Armado

- Sobre pan de miga untar la *manteca* de queso azul, decorar con una nuez y una lamina de pera bien finita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/manteca-de-queso-azul>