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