elGourmet

# Pancitos de queso

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Leche**: 1 Taza
**Huevo**: 2 Unidades
**Queso muzzarella**: 400 Gramos
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite**: ¾ taza
**Queso Provolone**: 300 Gramos
**Almidón de yuca**: 300 Gramos

### Para el pesto

**Tomates hidratados en aceite**: 50 Gramos
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Ajo**: 1 Diente
**Albahaca fresca**: 10 Gramos
**Almendras**: 15 Gramos

## Preparación de la Receta

- Licuar leche, aceite, huevos, sal, pimienta, queso provolone rallado y *mozzarella* en cubos hasta unir todo.
- Agregar 1 mitad del almidón de *yuca* y volver a licuar.
- Bajar la mezcla a un bowl y añadir de a poco incorporando con espátula el resto del almidón.
- Con 2 cucharas acomodar esta masa en muffineras aceitadas levemente.
- Cocinar en horno a 180 ° C por 12 minutos.

### Para el pesto

- Procesar con mixer tomates secos hidratados , *albahaca*, *ajo*, almendras agregando en forma de hilo el aceite de oliva necesario para emulsionar.

### Para el armado

- Dejar enfriar los panes y armar sándwiches con un poco de pesto, rodajas de *palta*, queso camembert y hojas de *rúcula*.

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