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