

Pensamientos rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pensamientos violetas: 16 Unidades

Queso en fetas: 200 g

Pasta de aceitunas

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Pesto de rúcula

Almendras: 50 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Albahaca:

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Aceitunas verdes: 200 g

Rúcula: 1/2 Paquete

Preparación de la Receta

- Corte el queso en cubos.
- Lleve a un bowl, salpimiente, rocíe con aceite de oliva y reserve.

Pasta de aceitunas

- Descaroce las aceitunas
- Procese las aceitunas con el aceite de oliva y sal.

Pesto de rúcula

- Pele las almendras y tueste.
- Licúe la *rúcula* con aceite de oliva con las almendras, la sal y la pimienta.

Presentación

- Disponga las flores en un plato, en el interior de cada una, un cubo de queso, sobre el queso el pesto de *rúcula* y en los bordes del plato la pasta de aceitunas.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pensamientos-rellenos>