Queso de cabra apanado



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Queso cabrauntar: 500 g
Almendras Tostadas: 200 g
Ciboulette: 50 g

Preparación de la Receta

- Disponemos queso de cabra en un film y le damos forma de cilindro
- Reservamos en la heladera 8 horas.
- Por otro lado, procesamos almendras tostadas hasta obtener un polvo uniforme
- Picamos *ciboulette* bien fina
- Pasamos el rollo de queso de cabra por las almendras hasta cubrir completamente la superficie
- Repetimos la operación con otro rollo de queso por la *ciboulette*
- Volvemos a envolver con papel film y reservamos en la heladera hasta justo antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/queso-de-cabra-apanado