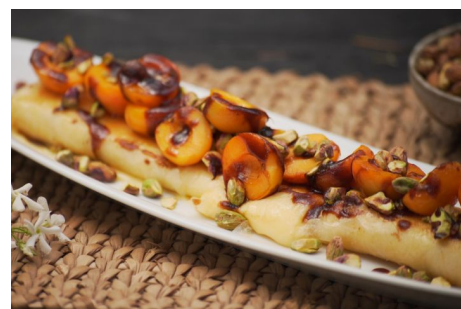


Queso Fontina y con Damascos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceto balsámico: 500 c.c.

Damascos baby: 500 Gramos

Manzanas verdes: 3 Unidades

Masa Philo: 100 Gramos

Queso Fontina: 300 Gramos

Azúcar mascabo: 250 Gramos

Dátiles: 100 Gramos

Mantequilla derretida: c/n

Pistachos: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- En una ollita calentar balsámico, azúcar mascabo, manzanas peladas en cubos por 30 minutos.
- Licuar, tamizar y reservar.
- Cortar el queso fontina en rectángulos de 2 x 5 y 2 cm de altura.
- Estirar masa filo pintando con *manteca* derretida entre capa y capa y envolver en queso en forma alargada pintando la superficie con *manteca* derretida.
- En una *plancha* tostar pistachos y con *manteca* derretida *dorar* el strudel de queso por sus lados.
- Grillar los damascos en mitades, rociar con *jugo* de *limón* y azúcar por 5 minutos.
- Servir el filo de queso grillado acompañado con los damascos.
- Agregar por encima los pistachos tostados y terminar con hilos de reducción de aceto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/queso-y-dulce>