Quesos con embutidos, frambuesas y aceite de trufa

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite de trufas:
Brotes: 1 Puñado
Embutidos/fiambre: 50 g
Queso asturiano: 50 g
Queso Azul: 50 g
Queso ahumado: 50 g
Avellanas: 50 g
Aceite De Oliva:
Frambuesas: 8 Unidades
Queso de los beyos: 50 g
Trufa en conserva: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortar todos los quesos en trocitos. Emplatar.
- Emplatar también el embutido/fiambre enrollado, las frambuesas y los brotes junto con el queso.
- Seguido, preparar una especie de *praliné* de avellanas

Para ello

- Con ayuda de una procesadora, triturar las avellanas con un buen chorro de aceite
- Repartirlo bien por encima del resto de ingredientes.
- Seguidamente, rallar la trufa por encima del plato.
- Por último, *aliñar* con un poco de aceite de trufa.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quesos-con-embutidos-frambuesas-y-aceite-de-trufa