

Torres de Queso y Pan de Centeno



Ingredientes

Albahaca: c/n

Concentrado de tomate: 1 Pizca

Mantequilla: 100 grs

Pan de centeno: 4 rebanadas

Queso Crema: 300 grs

Cebollino: c/n

Crema: 50 mililitros

Nueces: 1 cda

Pimentón dulce: 1 Pizca

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Batir el queso *crema* con la *nata* y la *mantequilla* en pomada.
- Salpimentar.
- Separar la mezcla en tres partes.
- En una de ellas, añadir las hierbas picadas
- En otra, el concentrado de *tomate* y el *pimentón*
- En la última, incorporar las nueces troceadas.
- Extender las rebanadas de pan y untar en cada una, una generosa capa de mezcla de queso.
- Una vez que tengamos listas todas las capas, terminar con la última de pan y cortar en cuadraditos.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/torres-de-queso-y-pan-de-centeno>