# Trencitas de queso

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Levadura**: 50 grs.
**Agua**: Cantidad necesaria
**Crema de leche**: 150 cc
**Queso Gruyere**: 300 g
**Sal**: Una pizca
**Manteca**: ¼ k
**Harina**: ½ k

### Bebida sugerida

**Oporto**:

### Tabla de quesos

**Chevre**: 1 Unidad
**Almendras**: 200 g
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Etorky**: 300 g
**Queso Pecorino**: 300 g
**Crotin**: 1 Unidad
**Queso Azul**: 300 grs.
**Membrillos en almíbar**: 250 g
**Queso Gruyere**: 300 g
**Uvas**: 500 g
**Pimienta de molinillo**: A gusto
**Grana Padano**: 300 g
**Camembert**: 1 Unidad
**Nueces**: 200 g
**Queso Brie**: 1 Unidad
**Frutas Rojas**: 500 g
**Mozzarella**: 300 g

### Varios

**Pan de nuez**: A gusto
**Huevo**: 1 Unidad
**Harina**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* en cubos.
- Disuelva la *levadura* con agua tibia
- Procese el queso
- Mezcle con la mano la *manteca* y la *harina* hasta formar una mezcla arenosa.
- Añada la sal, el queso, la *crema* y la *levadura*.
- Termine de unir todos los ingredientes y termine de amasar en la mesada.
- Tome pequeñas porciones de masa y forme rollos finos sobre la mesada enharinada.
- Finalmente con tres rollos forme trenzas.
- Disponga sobre una placa para horno antiadherente.
- Pincele con *huevo* batido y cocine en el horno precalentado a 200º C durante 10 minutos.

## Tabla de quesos

- Elija tres variedades de queso por comensal y corte en porciones en el momento de servir.

## Presentación

- Sirva en platos individuales con la fruta elegida, nueces y almendras.
- Acompañe con las trencitas de queso y el pan.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/trencitas-de-queso**