

CREMA DE QUESO MANCHEGO CON TOMATITOS Y ACEITUNA NEGRA

INGREDIENTES: para 20 raciones

- 200 gr. de queso manchego en trozos
- 300 gr. de nata (35% de grasa)
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida
- 20 tomates cherry
- 100 gr. de agua
- 100 gr. de paté de aceitunas negras
- 20 hojas pequeñas de menta fresca o de albahaca fresca
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el queso y ralle **10 seg./vel.10**. Retire del vaso y reserve.
2. Ponga en el vaso la nata y la pimienta y caliente **5 min./90º/vel. cuchara**. Mientras tanto, haga en la base de cada tomate cherry un corte en cruz y póngalos en el cestillo. Reserve.
3. Añada el queso rallado reservado y programe **3 min./90º/vel. 3**. Retire del vaso y reparta en 20 vasos de chupito (aprox. 25 gr. c/u). Aclare el vaso
4. Ponga en el vaso el agua. Introduzca el cestillo con los tomates y programe **4 min./100º/vel. cuchara**. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y deje templar 5 min.
5. Pele los tomates y ponga uno en cada vasito sobre la crema de queso. Corone cada tomate con una cucharada de paté de aceitunas negras y ponga encima una hojita de menta. Riegue cada uno con un chorrito de aceite y sirva

SUGERENCIA:

Este entrante se puede tomar tanto caliente, como templado o frío.
Puede servir como primer plato en platos soperos para 10 personas.