

Calabacitas de sobrasada y queso

INGREDIENTES:

- 250 gr. de queso crema
- 250 gr. de sobrasada
- hojitas de perejil
- palitos salados de aperitivo
- galletitas tipo crackers

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la sobrasada y el queso de untar. Programe **1 min/vel 2**.
2. Guarde en el frigorífico para que la masa se endurezca (*aproximadamente 1 hora*) y le sea más fácil hacer la forma a las calabazas.
3. Pasado este tiempo haremos con la mezcla una pequeñas bolitas de tamaño de la pelota de golf (*podéis usar una huevera, para hacer las bolas*).
4. Coloque cada una de las bolas sobre un papel de hornear, aplastándolas ligeramente para darle esa forma achatada, con un palillo humedecido en agua, haga los surcos de las calabazas.
5. Decore la parte de arriba con una hojita de perejil y ponga en el centro de la parte superior un trocito de palito salado simulando el tallo. Ponga cada una de las calabacitas sobre una base de galleta tipo cracker.



thermomix

Patro Illana Verdu
Tel 646210181
illanaverdu@hotmail.es
<http://thermomix-sabadell.es/patroillanaverdu>
Delegación Sabadell