



BOLA DE QUESOS CON MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:

- 50 gr de leche
- 30 gr de cebolla
- 1 cucharada de mantequilla
- 150 gr de queso Emmental
- 200 gr de queso Philadelphia
- 150 gr de queso azul
- para adornar: nueces picadas, 2 cubiletes de hojas de perejil picado

PREPARACIÓN:

1. Verter en el vaso todos los ingredientes menos el queso azul y programar **3min/37° C/velocidad 5**, ayudándose con la espátula. Seguidamente, incorporar el queso azul y mezclar **1min/velocidad 4**, tiene que quedar homogéneo, de no quedar bien amalgamado, repita de nuevo la operación.
2. A continuación, poner en un cuenco hondo una hoja de film transparente, dejando fuera del cuenco plástico para después envolver el paté, y verter la mezcla en él. Tapar con el plástico e introduzca en el frigorífico hasta que esté consistente y darle entonces forma de bola. Si desea adornar la bola, picar las nueces con perejil y servir con biscotes, (también se puede agregar las nueces troceadas al vaso, junto con todos los demás ingredientes)

thermomix

Silvia Gómez del Pulgar
Agente Comercial Thermomix nº 66635
Tel: 607307775
silviagomezdelpulgar@gmail.com

MERMELADA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:

- 400 gr de pimientos rojos
- 200 gr de azúcar
- 100 gr de vinagre
- 50 gr de agua

PREPARACIÓN:

1. Poner los pimientos en el vaso y trocear programando **5 seg/vel 4**, bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes.
2. Añada el azúcar, el vinagre y el agua, programe **35min/varoma/giro izquierda/vel. Cuchara**, (quitar el cubilete y colocar el cestillo para que evapore y no salpique).

thermomix

Silvia Gómez del Pulgar
Agente Comercial Thermomix nº 66635
Tel: 607307775
silviagomezdelpulgar@gmail.com