



CALABAZAS DE QUESO

Ingredientes:

- 500 gr de queso de untar
- 100 gr de queso cheddar rallado
- 8 rodajas de jalapeño finamente picado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Una pizca de pimienta recién molida
- Sal al gusto
- Para el rebozado: amapola, nachos triturados y pimentón dulce
- Palitos de pan
- Brotes verdes

Elaboración:

1. Pon en un bol el queso de untar, el queso cheddar rallado, el jalapeño picado, el ajo en polvo, una pizca de pimienta recién molida y sal. Mezcla todos los ingredientes hasta que queden integrados.
2. Cubre el bol con papel film y guarda la crema en la nevera durante 1 hora.
3. En platos pequeños separados coloca los diferentes rebozados, para triturar los nachos puedes ponerlos en una bolsa de congelar y pasarle un rodillo por encima.
4. Usando una cuchara de helados, coge una porción de la mezcla de queso y forma una bola. Haz tantas bolas como te dé de sí la masa, intentando que te queden todas del mismo tamaño más o menos.
5. Haz rodar cada bola por cada uno de los rebozados, si ves que las bolas están muy tiernas y te cuesta rebozarlas, puedes meterlas un rato en el congelador, así serán más fáciles de manipular.
6. Adorna con trocitos de palitos de pan salados y unos brotes verdes para decorar.
7. Guarda en la nevera hasta la hora de servir y a disfrutar.