



CREMA DE QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE PIQUILLOS

Ingredientes:

Mermelada de piquillos:

- 200 g de pimientos del piquillo
- 1 cucharada de azúcar

Aceite verde:

- un puñado de hojas de perejil
- aceite de oliva

Crema de queso:

- 100 g de queso rulo de cabra
- 50 g de queso crema
- 2 cucharadas de nata líquida de cocinar

Elaboración:

1. Pica muy finos los pimientos del piquillo y pon en un cazo al fuego junto con el azúcar. Cuece a fuego bajo, removiendo de vez en cuando, hasta que tenga textura de mermelada, unos 20 minutos.
2. Deja enfriar.
3. Pon en el vaso de la batidora el queso de cabra, el queso crema y la nata. Tritura hasta tener una crema y coloca en manga pastelera para dosificar mejor.
4. Tritura el perejil con un poco de aceite de oliva.
5. Pon en los recipientes de servir un poco de mermelada de piquillos, un poco de crema de queso y un poco de aceite de perejil.
6. Sirve con unas tostaditas.