

I N G R E D I E N T E S

BRUSCHETTAS DE QUESO

100 gr de queso parmesano

200 gr de manteca fría

300 gr de harina 0000

Pimienta

Hierbas

Sal

P R O C E D I M I E N T O

Para la masa:

1- Mezcla 100gr de queso Parmesano + 200 gr de manteca fría + 300 gr de harina 0000.

Le puedes agregar una pizca de sal , pimienta negra, hierbas.

2- Estirar y cortar con la forma que quieras. Llevarlo a un horno medio hasta que estén un poco doradas. Dejar enfriar sobre una reja de metal.

Te doy algunas ideas para los rellenos:

- cebolla caramelizada y queso azul
- mozzarella, tomate y albahaca
- tomates confitados y pesto de rucula
- rúcula, dátiles y queso azul
- jamón crudo y espárragos

