

APERITIVO DE QUESO, JAMÓN Y ARÁNDANOS

Ingredientes:

250 g de queso crema (Tipo Philadelphia)
50 g de jamón en daditos
70 g de kikos tostados
10 arándanos
1 pellizco de pimienta negra
un paquete de palitos o picos de pan (tipo Grissinis)

Poner en el vaso los kikos y le dar 4 golpes de turbo (en el TM 5 dar 4 veces a 1 segundo función turbo) No ha de quedar como una harina, sino que más bien se deben encontrar trocitos de kikos (el tiempo de la función turbo va a depender del grueso del kiko que se adquiera) Reservar en un bol.

Introducir el jamón y los arándanos. Trocear 3 seg/vel 4. Añadir el queso, la pimienta y mezclar durante 10 seg Vel 2.

Con dos cucharitas de postre ir separando porciones de la masa (no importa que no quede de forma esférica porque eso se puede hacer al rebozar). A tener en cuenta que las porciones que se separen van a ser un bocadito entero, por ello no hay que hacerlas muy grandes.

Con el paté separado en porciones, los introducimos en el bol donde están los kikos troceados. Rebozar las bolitas y darles forma esférica.

Por último coger un pico de pan o la mitad de un palito de Grissini e introducirlo en el centro de la bolita sin llegar al final de ella. Poner en una bandeja y decorar con más arándanos por alrededor.

NOTA:

No rebozar con mucha antelación porque el kiko se humedece y pierde ese toque crujiente que le da al aperitivo esa textura tan agradable al paladar.