

## PIÑA DE QUESOS

### INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS:

- 2 Cucharadas de brandy
- 50g de nata líquida
- El zumo de 1 limón
- 1 diente de ajo
- Pimienta y un pellizco de callena
- 300g de queso semicurado
- 250g de queso azul
- 125g-130g de Emmental
- 125g-130g de Philadelphia
- 125g-130g de Requesón
- El penacho de una piña
- Pimenton dulce
- Aceitunas rellenas de pimiento morron

### PREPARACION:

- 1- Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la cayena y programe 4min, temp varoma, vel. 4 (el ajo debe quedar bien triturado), baje con las espátula los restos de las paredes y la tapadera.
- 2- Agregar todos los quesos y triturar en velocidad 8, ponga la espátula por el bocal y remueva hasta que se integren, Programe entonces 4 min, temp 60grados. Vel 6, tiene que quedar una pasta homogénea.
- 3- Forre el cestillo con una bolsa de plástico y vierta en ella la mezcla preparada, deje enfriar en el frigorífico hasta que esté compacta, unas 4horas.
- 4- Saque del cestillo la bolsa y de forma de piña a la masa, saque la masa y con las manos impregnadas en pimentón frote toda la piña hasta que quede de un color rojizo homogéneo.
- 5- Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno los aros de aceituna, adornar poniendo el penacho de la piña en la bola de quesos.

