

PIRULETAS DE PARMESANO

INGREDIENTES

- 250 g de queso parmesano cortado en trozos
- 10 g de orégano
- brochetas de madera

* Accesorios útiles: bandeja de horno y papel de hornear

PREPARACIÓN

1. Ponga las brochetas de madera en un recipiente y cúbralos con agua fría durante un mínimo de 30 minutos.
2. Precaliente el horno a 200°C.
3. Ponga en el vaso el queso parmesano y ralle **10 seg/vel 10**.
4. En una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona, coloque 6-7 palillos de brochetas separados entre sí. Coloque un cortapastas o aro de 5 cm en el extremo del palillo que tenga la punta roma y ponga una cucharadita del queso rallado. Repita con todos los palillos de la bandeja.
5. Introduzca la bandeja en la parte superior del horno durante 9-10 minutos (el queso tiene que fundirse pero no dorarse demasiado porque amarga). Repita el procedimiento con el resto del queso. Déjelas enfriar unos minutos y sirva o reserve en un recipiente hermético.



SUGERENCIAS

- Puede añadirle dados de jamón curado o chorizo en el paso número 3.