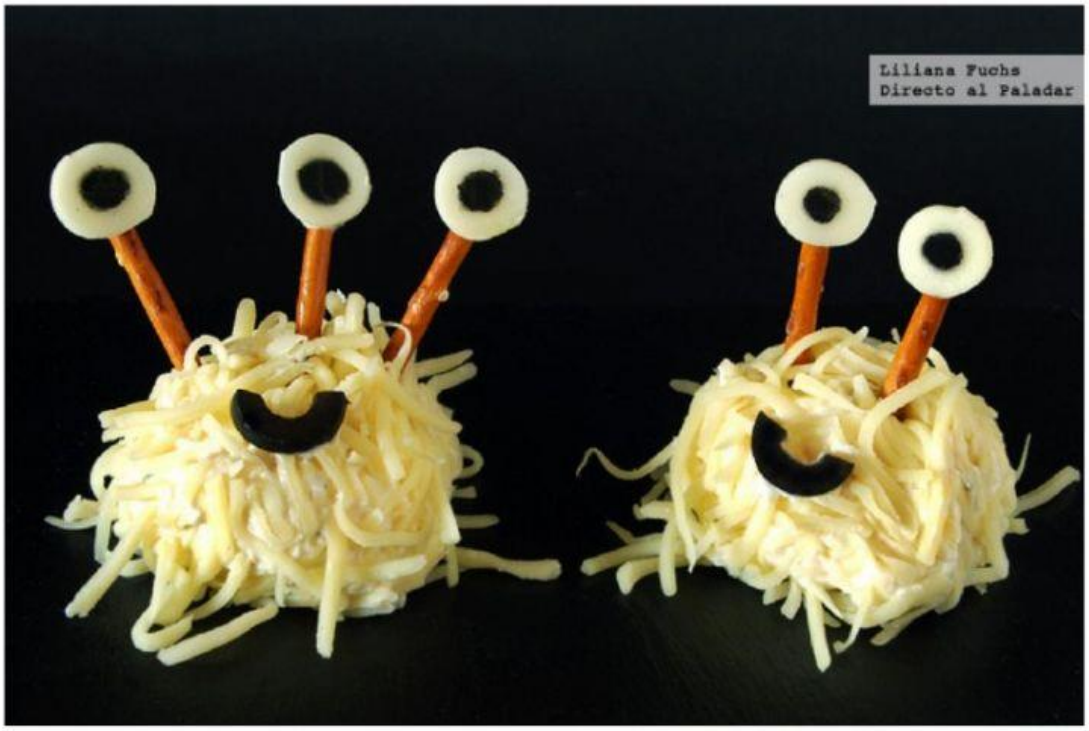
MONSTRUITOS DE QUESO



Ingredientes

- 125 g Queso crema de untar (y un poco más para la decoración)
- 100 g Queso rallado
- 129 g Queso rallado para la decoración
- Palitos salados de aperitivo
- Queso blanco en lonchas
- Aceitunas negras

Opcional:

- Mostaza de Dijon
- Orégano seco al gusto
- Pimentón dulce (una pizca)
- Ajo granulado (una pizca)
- Pimienta negra molida al gusto

LIVEWORKSHEETS

Elaboración

1º Mezclar bien en un cuenco el queso crema sin nada de líquido de suero, si lo tuviera, con buena parte del queso rallado, (opcional: la mostaza, el orégano, el pimentón, el ajo granulado y pimienta negra recién molida), hasta conseguir una masa homogénea.

2º Colocar el resto del queso rallado en otro recipiente. Con ayuda de unas cucharillas, **tomar porciones de masa**, dar forma redondeada y rebozar bien en el queso rallado. Darle la forma deseada y disponerlo en una bandeja o plato aparte.

3º Partir palitos salados de aperitivo hasta dejar la longitud necesaria y pinchar dos o tres en la parte superior.

4º Recortar las aceitunas negras para hacer las bocas. Hacer los ojos con queso y pegando aceituna con queso crema.

LIVEWORKSHEETS