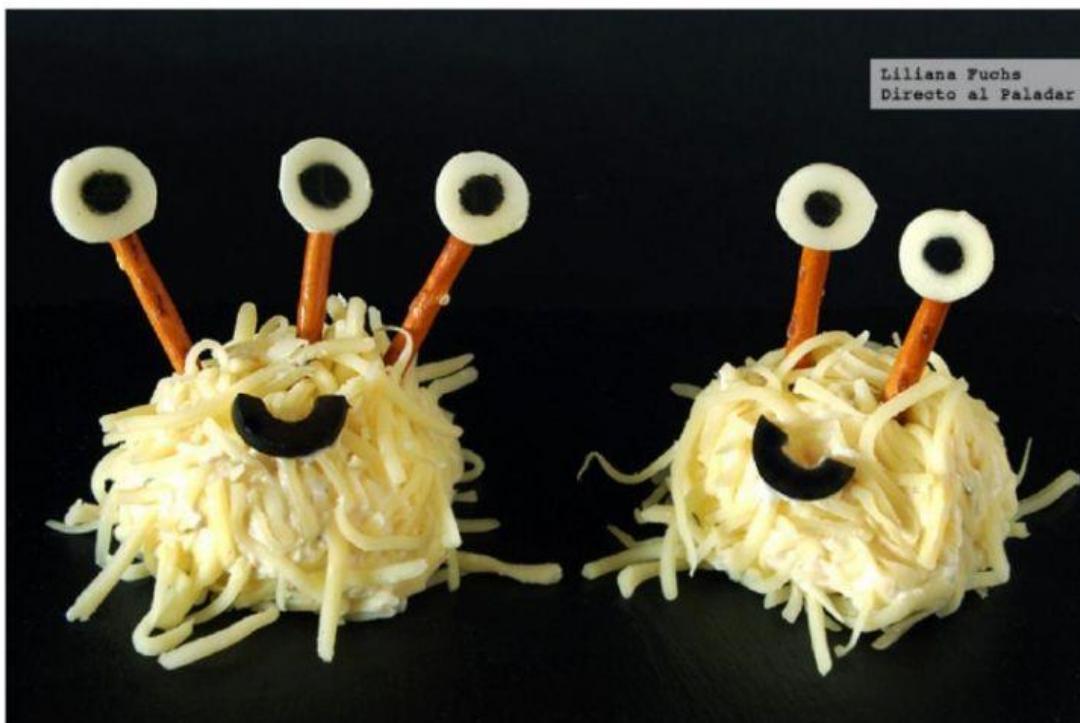


# MONSTRUOS DE QUESO



Liliana Fuchs  
Directo al Paladar

## 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

## 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.