

# Cheese Balls con Ajo Negro, su aceite, Avellanas y Guarnición de Chiles.



«Cheese Balls con Ajo Negro, su aceite, Avellanas y Guarnición de Chiles».

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 Tortillas Mejicanas de trigo ( para quesadillas o fajitas).
- 1 Rulo de Queso de Cabra.
- 50 gr. de Avellanas Tostadas.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Suave.
- 3 Pimientos Picantes Minis Tricolor ( Si nos os gusta el picante sustituir por otra variedad de dulce).
- 4 Dientes de Ajo Negro «Villa Victoria».
- Una Pizca de Sal del Himalaya.
- Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.
- 1 Cucharada de Sirope de Arce.

- Unas hojitas de Albahaca Fresca.



Pelamos los 4 dientes de ajo negro y los ponemos en el vaso de la batidora con el aceite de oliva, trituramos y reservamos en una salserita. Quitamos al queso la corteza, lo cortamos en trozos y lo ponemos en el vaso de la batidora en el que hemos triturado los ajos con el aceite, junto con las avellanas, la pimienta y el sirope de arce. Tanto en el vaso de la batidora como en las cuchillas nos quedarán pegados restos de ajo que no quitaremos y que al triturar el queso con el resto de ingredientes se integrará con los mismos.

Trituramos bien hasta tener una pasta untuosa que reservaremos también.

Lavamos, quitamos las semillas y troceamos los chiles en pequeñísimos trocitos, salamos y reservamos junto a la albahaca lavada.

Cortamos dos de los lados a las tortillas de trigo, como se ve en la foto, para darles forma rectangular y las tostamos en el tostador de pan. Colocamos una tortilla de trigo en cada plato, con la pasta de queso y avellanas formamos bolas del tamaño de pelotitas de ping-pong y colocamos 2 sobre cada tortilla de maíz, añadimos una pequeña cucharadita de chiles en una esquina del plato y ponemos encima una hojita de albahaca. Regamos las bolas con un par de cucharadas del aceite con el ajo triturado y servimos.



Para comerlas, lo ideal es extender la pasta de queso sobre la tortilla y comer como una tostada.



# Cheese Balls con Ajo Negro

*su Aceite, Avellanas y Guarnición de Chiles*



*Ya se lo que quiero*