

Rulo de Queso de Cabra con Frutos Secos



[English](#)

Rulo de Queso de Cabra Con frutos secos, Miel y confitura de albaricoques.

Ingredientes Para untar 20 crackers

- 1 Rulo de Queso de Cabra (120 gr.)
- 100 gr de Confitura o Mermelada de Albaricoque
- 50 gr. De Orejones (albaricoques deshidratados) troceados
- 2 Cucharadas de Miel
- 20 Avellanas tostadas y troceadas
- 20 pistachos tostados y troceados
- Unas hojas de Menta fresca picada y entera para decorar
- 20 Crackers



Y También...

Unos cuchillitos y cucharillas para untar el queso y la confitura en los crackers

Tiempo de preparación: 15 minutos

Elaboración Paso a Paso

- Sacamos el queso de cabra del envase protector para que se atempere y ablande un poco.
- Mezclamos las avellanas con los pistachos, los ponemos en un plato y rebozamos el rulo de queso con la mezcla, presionando suavemente, para que se incrusten en él los frutos secos (reserva los que se queden sueltos). Lo colocamos en una bandeja y lo cubrimos con la mitad de los trocitos de orejones. Espolvoreamos con la menta picada y decoramos con las hojitas enteras.



□ En un bol mezclamos la confitura de albaricoque con la miel, los frutos secos que quedaron sueltos y la otra mitad de los orejones.



□ Servimos nuestro rulo en una bandejita acompañado del bol de la mezcla de confitura y unos crackers en los que untarlos.



Sugerencia

Puedes sustituir la confitura de albaricoque por la de melocotón o la que más te guste y no olvides colocar un par de cuchillitos y cerca para untar el queso.

