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.