

Receta 31



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Duraznos de California rellenos de queso de cabra



Entrada



25 min



8 porciones

 California



Duraznos de California rellenos de queso de cabra

Ingredientes

- 5 duraznos de California maduros
- 250 gr de queso de cabra
- 4 cucharadas de crema ácida
- ½ diente de ajo machacado
- 1/3 de taza de la mezcla de hojas frescas de albahaca, perejil, orégano y tomillo, picadas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta la gusto

Pasos

- 1.** Corta los duraznos de California a la mitad, deshuésalos.
- 2.** Mezcla el queso con el resto de los ingredientes para obtener una pasta homogénea.
- 3.** Con ayuda de una cuchara o manga para decorar pasteles, forma un montículo sobre cada mitad de durazno de California.
- 4.** Colócalos sobre un platón decorativo adornado con algunas hojas de las hierbas usadas y gotas de aceite de oliva.
- 5.** Acompaña con rebanadas de una variedad de panes. Sirvelo en copas y usa tu imaginación para adornarlo.

Consejos

La combinación de frutas con queso gusta a todos, la frescura y aromas de los duraznos de California aderezados con las hierbas hacen de esta entrada un tentempié para abrir boca o en sí, un plato para una reunión informal.

