

## APERITIVO "CHEESE PLANET"

### Ingredientes:

- 100g de crema de queso light tipo Philadelphia.
- 150g de queso cheddar rallado
- 2 cucharadas de queso Quark 0%
- 150g de queso manchego rallado
- 2 pimientos de piquillo
- 1 pimiento verde pequeño
- 1 cebolla dulce pequeña o cebollino.
- 100g de nueces troceadas
- 1 bolsa de picos de pan
- Mezclum de ensalada de hojas de varios colores
- Aceite de oliva

### Preparación:

- Rallamos los quesos cheddar y manchego.
- Picamos los pimientos y la cebolla o cebollino.
- Mezclamos a mano los quesos rallados con la crema de queso y el Quark.
- Añadimos los pimientos, la cebolla o cebollino picados muy finos y mezclamos a mano sin batir.
- Hacemos una bola y tapamos con film transparente untado con aceite. Reservamos en el frigorífico hasta la hora de servir.
- Sacamos de la nevera y rebozamos con las nueces troceadas.
- Clavamos alrededor de la bola de queso los picos de pan.
- Servimos con ensalada de hojas variadas aliñada con unas gotas de aceite.



## TARTITA INDIVIDUAL DE PIÑA

### Ingredientes:

- 1 lata grande de piña en su jugo o piña fresca
- ½ vaso de zumo de piña sin azúcar
- 2 cucharadas grandes de queso crema o Quark 0%
- 1 vaso (250ml, aprox.) del jugo de la piña
- 1 bizcocho (puede ser de los que venden hecho)
- 1 sobre de gelatina de piña
- Guindas y un puñado de piñones para decorar

### Preparación:

- Apartamos una rodaja de piña por cada comensal.
- Batimos cuatro rodajas.
- Añadimos a este puré el queso mezclando a mano. Reservamos.
- Con un molde de aro (puede ser un vaso boca-abajo) cortamos un disco de bizcocho por cada comensal. Reservamos.
- Ponemos al fuego el jugo de la piña hasta que hierva, en ese momento echamos el sobre de gelatina, removiendo bien hasta su completa disolución.
- Fuera del fuego mezclamos la gelatina con el puré de piña y queso.
- Enfriamos. Una vez frío nos quedará como una crema espesa.
- Poco antes de servir en la mesa, sacamos la gelatina y emborrachamos ligeramente con el zumo de piña los discos de bizcocho que teníamos reservados. Opción: Podríamos añadir un poco de licor (anís, avellana, coco, etc.) al jugo.
- Sobre los discos de bizcocho ponemos una cucharada de gelatina y sobre ésta una rodaja de piña,
- Decoramos con azúcar tostado, guindas y piñones.



**NOTA:** Si utilizamos piña fresca, no gelatinizará. En este caso mezclaríamos el queso con la piña en trocitos. Estas recetas se pueden preparar con antelación y terminarlas poco antes de servir.