

CHRISCAKES PRESENTA
RECETAS DE BOCADILLOS III QUESOS DECORADOS Y QUESO FUNDIDO
Cristina Kneer de Vidal Capri # 4, Col. Centenario Hermosillo, Sonora
Tel. 212-1350 e-mail: civ@vidalint.com Celular: (662) 240-4072

LOS QUESOS RELLENOS:

La Paloma

Relleno de Tocino y Champiñones

Formando el Cuerpo

El Plumaje

El Racimo de Uvas

Envolviendo las Uvas

Formando el Racimo

El Rollo

Relleno de Jamón con Queso

La Piel del Rollo

¿Servirlo o Guardarlo?

CHRISCAKES PRESENTA
RECETAS DE BOCADILLOS III QUESOS DECORADOS Y QUESO FUNDIDO
Cristina Kneer de Vidal Capri # 4, Col. Centenario Hermosillo, Sonora
 Tel. 212-1350 Celular: (662) 240-4072

Relleno de Tocino y Champiñones

Queso Crema.....1 Barra Grande (190 gramos)
 Tocino Picado y Frito.....1/4 Taza
 Champiñones Frescos Picados.....1 Taza
 Margarina o Mantequilla.....2 Cucharadas
 Ajo Fresco Picado.....1-2 Dientes

Procedimiento:

Freír los champiñones con la Margarina y el Ajo hasta que se consuma la mayor parte del líquido que les sale; dejarlos enfriar, luego incorporarlos junto con el tocino ya frito, al queso crema.

Relleno de Jamon con Queso

Queso Manchego o Monterrey, rallado.....1/2 Kilo
 Jamon picado.....1/2 Kilo
 Nuez Pecana Tostada.....1/2 Taza
 Albahacar fresco.....2 Cucharaditas

Combinar todo y amasar a mano; si se siente demasiado seco, se le puede agregar un poco de mayonesa, hasta 1/2 taza. Se moldea para hacer la forma deseada, y luego se recubre con queso crema batido y se decora.

CHRISCAKES PRESENTA
RECETAS DE BOCADILLOS III QUESOS DECORADOS Y QUESO FUNDIDO

Cristina Kneer de Vidal

Tel. 212-1350

Capri # 4, Col. Centenario

Hermosillo, Sonora

Celular: (662) 240-4072

Queso Fundido

Leche	1/2 Taza
Harina	2 Cucharadas
Agua	1/2 Taza
Queso Asadero	1/2 Kilo
Queso Chihuahua	1/2 Kilo
Queso Manchego	1/2 Kilo
Tocino Frito	150 Gr.
Chorizo Frito	100 Gr.

Procedimiento:

Rallar los quesos y ponerlos aparte. Calentar la leche en una cacerola grande, hasta hervirla. Agregar la harina disuelta en el agua, y revolver hasta que espese. Con la mezcla todavía a calor bajito, agregar los quesos rallados, poco a poco, sin dejar de revolver. Añadir el tocino y el chorizo. Servirlo inmediatamente en un recipiente resistente al calor, rodeado con mini bisquets o el pan tostado; adornar con abanicos de pepino.