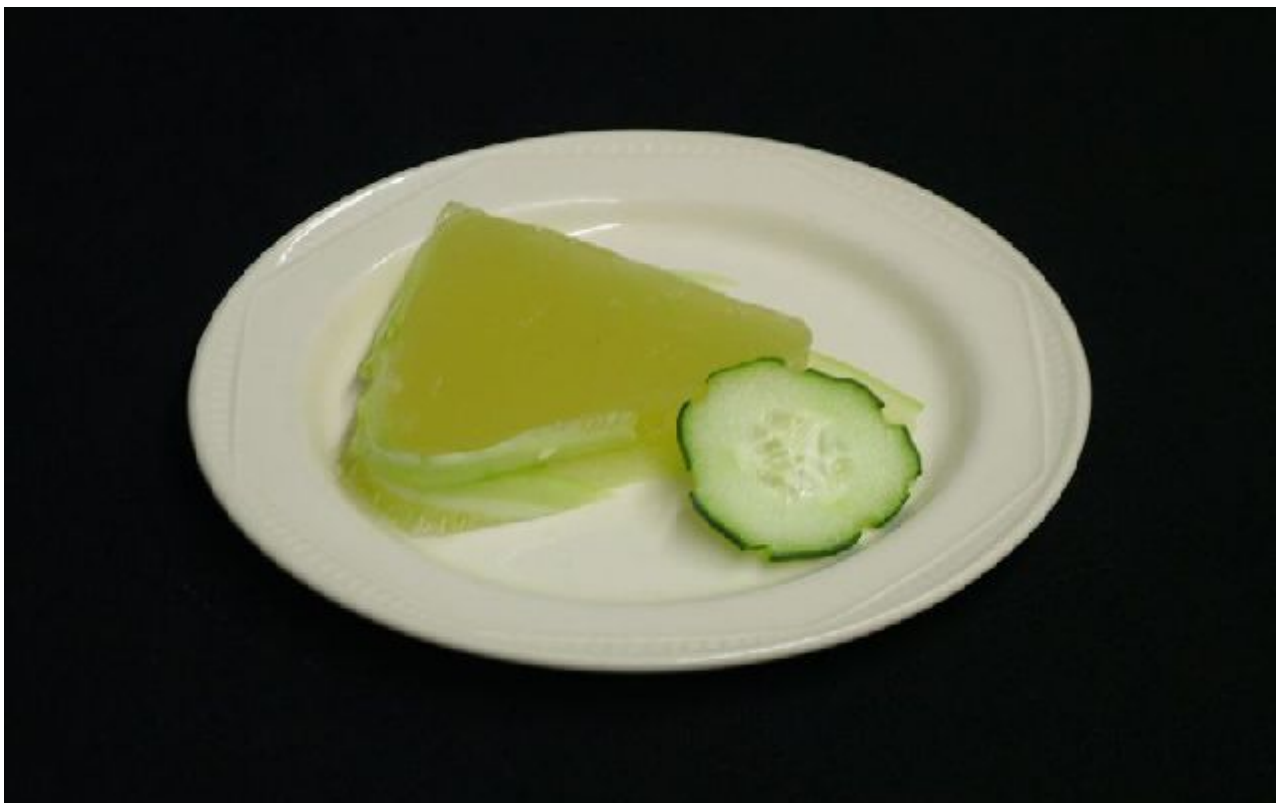


Aspic de Queso y Pepino



Ingredientes:

1 queso Philadelphia grande ó 180 grs de queso doble crema a granel
1/4 kg crema Alpura o al gusto
1 taza pepino rallado
1/4 de Taza cebolla picada
1/4 cucharadita pimienta blanca o negra
1/4 cucharadita de sal
2 cucharadas grandes de grenetina
1 cucharada grande de jugo de limón
3/4 de Taza de agua fría
Mantequilla para embarrar
Cáscaras de pepino (Opcional)

Preparación:

Se en mantequilla un molde y se mete al refrigerador a helar.

Se disuelven 2 cucharadas grandes de grenetina en 3/4 de Taza de agua fría y se pone en baño María a derretir, ya que esté fría se le agrega el jugo de limón y 3 pizcas de sal.

Se pone una capa de gelatina a cuajar en el molde previamente enmantequillado y helado; se adorna con los pepinos y se fijan, se pueden formar flores con las cáscaras.

Mezclar el queso Philadelphia grande, la cebolla picada y el pepino rallado o picado muy fino.

Aspic de Queso y Pepino

El resto de la grenetina se agregará a la mezcla del queso crema, cebolla y pepino para batirlo a mano o en batidora. Cuando toda la mezcla este incorporada se vacía en el recipiente en el molde y se mete al refrigerador.

NOTA: Se puede variar supliendo el pepino por atún o camarón.

Se incorpora todo muy bien y se mete al refrigerador