

Bolitas de queso fresco



Entrantes

Tipo de
receta



20 Minutos

Preparación



Fácil

Dificultad



Ingredientes para 12 personas

150 gr de queso fresco
50 gr de mantequilla
100 gr de queso de cabra o de oveja
hierbas frescas a gusto
sal, pimienta
aceite de pipas de calabaza estirio
pipas de calabaza molidas

Preparación

Mezclar el queso fresco con el queso de cabra u oveja así como el aceite de pipas de calabaza estirio, salpimentarlo y añadir las hierbas previamente picadas. Formar bolitas y rebozarlas en pipas de calabaza molidas.

Sugerencia: en lugar de las pipas de calabaza se pueden usar nueces o avellanas molidas, mezclas de semillas (pipas de girasol, sésamo, semillas de lino) o flores secas

**Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**