

DIP DE QUESO FETA CON SALSA DE CRANBERRY

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Ideal para 6 a 8 personas



Ingredientes

- ¼ taza de jugo de naranja fresco
- 1 cucharadita de ralladura de naranja finamente rallada
- 2 cucharadas miel, dividida
- 1 taza cranberries frescos o congelados
- 1 ramita de tomillo más 2 cucharaditas de hojas de tomillo picadas
- 6 onzas. queso feta, cortado en cubos pequeños
- 1 diente de ajo, triturado
- ¼ cucharadita hojuelas de pimienta roja triturado
- 6 onzas de Queso Crema, temperatura ambiente
- 2 cucharadas aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas pistachos picados
- Galletas saladas o crostini*, para servir

Instrucciones

1. En una olla pequeña a fuego medio, mezcla el jugo de naranja y 1 cucharada de miel hasta que se mezclen, luego deja hervir.
2. Agrega el cranberry y la ramita de tomillo y deja que vuelva a hervir, reduce el fuego a medio-bajo y cocinar revolviendo ocasionalmente, hasta que el cranberry reviente alrededor de 7 a 8 minutos. Retira el tomillo y agrega la ralladura de naranja, dejar enfriar.
3. Mientras tanto, en un procesador de alimentos, agrega el queso feta, el ajo, las hojuelas de pimienta roja y el tomillo picado hasta que el queso feta se rompa en pequeñas migajas.
4. Añade el queso crema y pulse hasta que se mezclen, con el motor en marcha, agrega el aceite y mezcla hasta que la mezcla esté suave y cremosa.
5. Transfiere el queso feta batido al plato para servir y cubra con la salsa de cranberry, espolvorea con pistachos y rocía con la cucharada de miel restante. Servir con crostini o galletas.. a disfrutar!

una pizca de Luna - Dip de Queso Feta con Salsa de Cranberry

6. Para hacer los crostini: Precalienta el horno a 450 F (220 C), coloca el pan francés o baguette en rodajas finas en una bandeja para hornear, rocía ligeramente con aceite de oliva por todas partes, espolvorea ligeramente con sal marina, tostar durante 7 a 10 minutos o hasta que estén doradas.

Notas:

*Puedes preparar este dip con 4 días de anticipación, preparas la salsa de cranberry y la mezcla del queso y los guardas en contenedores separados en el refrigerador y el día que lo vayas a servir sacarlo del refrigerador 1 hora antes y listo.