

DIP DE QUESO COTTAGE CON HIERBAS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Salen 2 tazas

Ingredientes:

- 2 tazas de cottage/requesón
- Medio aguacate
- ⅓ taza de hierbas frescas - Cebolletas, perejil de hoja plana, cilantro, lo que guste o tengas disponible.
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 1 ½ cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida
- ½ de cucharadita de ajo en polvo
- Chile en escamas (opcional)



Instrucciones

1. En el recipiente del procesador de comida (o licuadora), agregar el queso, el aguacate, las hierbas, el jugo de limón y el aceite de oliva, pulsar hasta que esté batida y cremosa (alrededor de 60 a 90 segundos).
2. Retirar la cuchilla, limpiar lo que queda en ella, agregar sal, pimienta y ajo en polvo, mezclar bien.
3. Servir el dip con un chorrillo de aceite de oliva y hierbas frescas picadas y el chile en escamas si las vas a usar, disfrutarlo con vegetales, pan, galletas saladas o lo que gustes. ¡A comer y ser feliz!

Notas:

*Lo puedes servir dentro de un bollo de pan rústico, como lo hice yo, cortarle la tapa y luego quitar el relleno, te quedará en forma de plato hondo, luego colocas el dip adentro y listo, servir con lo que gustes.