

## QUESO CREMA CON TOCINO Y NUECES

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de enfriar: 15 minutos

Ideal para 4 a 6 personas

### Ingredientes:

- 225 gr. (8 oz.) de queso crema, temperatura ambiente, **ver nota**
- 100 gr. (3.5 oz.) de pistacho
- 100 gr. (3.5 oz.) de nueces
- 50 gr. (1.7 oz.) de arándanos rojos, secos
- 100 gr. (3.5 oz.) de tocino, cocido crujiente, **ver nota**
- Un chorrito de miel (Aprox. una cucharadita)
- Chile en escamas (opcional)



### Instrucciones:

1. Cocina el tocino hasta que esté crujiente, deja que enfríe un poco y luego picar bien al igual que las nueces, los pistachos y los arándanos, que queden pedazos pequeñitos.
2. En un recipiente mediano agregar el queso crema, la miel, la mitad de las nueces, pistachos, el tocino y el chile si lo vas a utilizar, con un tenedor mezclar bien todo.
3. Cortar un pedazo de papel film transparente, agregar la mezcla del queso, apretar bien dándole la forma de un salchichón. Congelar por 15 minutos.
4. En un recipiente plano, agregar el tocino, las nueces, los arándanos y el pistacho restante, mezclar bien, sacar el queso del congelador y cubrirlo bien con la mezcla de tocino y nueces.
5. Colocar en un plato alargado, servir con galletas o panecillos y listo para disfrutar y ser super feliz.

### Notas:

\*Yo utilice queso crema light, pero puedes usar el queso crema de tu preferencia, inclusive queso crema vegano.

## una pizca de Luna - Queso Crema con Tocino y Nueces

\*El tocino puede ser de cerdo o pavo (yo utilice pavo) pero si no tienes puede hacerlo con un jamón parma o el que tengas en casa que sea saladito, solo recuperada de cocinarlo para que quede crocante.

\*Puedes utilizar la combinación de nueces que te guste más.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)