

# ANGULO

## BURGOS

### *Queso fresco Angulo 100% cabra, mayonesa al curry y gamba*

Una mayonesa aromatizada con curry puede ser un buen argumento para construir un pincho gustoso, sabroso y muy diferente. El punto del curry puede cambiarse utilizando cualquiera de sus variedades (suave, medio o fuerte).

Ingredientes para 8 pinchos:

- 8 dados de queso fresco Angulo 100% cabra (2,5cm de lado)
- 24 gambas
- 8 aceitunas rellenas
- 4 huevos
- 30 cl de aceite de oliva
- 1/2 cucharada (sopera) de zumo de limón
- 1 cucharada (de café) de curry en polvo
- Sal

Preparar la mayonesa batiendo el huevo con el aceite de oliva, el curry en polvo y el zumo de limón hasta obtener una salsa espesa. Sazonar y reservar.

Pelar las gambas y cocerlas unos segundos en agua hirviendo. Escurrir y reservar

Cocer los huevos hasta que estén duros (10 minutos desde que el agua empieza a hervir)

Pelar y cortar los huevos duros y colocar con el corte hacia abajo. Disponer sobre el huevo 3 colas de gamba, seguidas de un dado de queso fresco Angulo, y finalmente, la aceituna rellena. Ensartar todo el pincho con un palillo largo de madera. Finalmente colocarlo sobre la base de mayonesa.



4 pers.



15 min.



Media

*Ignacio Medina*

*Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.*

