

ANGULO

BURGOS

Queso fresco Angulo acebichado

Una tapa alegre y chispeante que aplica al queso fresco Angulo la técnica empleada para los cebiches peruanos.

Ingredientes para 8 tapas

- 200 gr de queso fresco Angulo
- 1 cebolleta roja
- 4 limas
- Tabasco
- Cilantro (se puede sustituir por perejil)
- Sal de guindilla

Cortar la cebolleta en juliana fina y disponer en un cuenco con el jugo de las limas, el cilantro picado fino y unas gotas de tabasco.

Cortar el queso en dados de 2cm de lado. Mezclar con la cebolleta aliñada y dejar reposar dos o tres minutos.

Espolvorear con sal de guindilla y servir.



4 pers.



5 min.



Fácil

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.

