



Muselina de remolacha

4 personas



Tiempo:






Tiempo total:
10 Mins

Ingredientes:

- 4 remolachas pequeñas cocinadas
- 100g de queso con 20 % de grasa
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Método:

Fase I: Preparación

1. Conecta la cuchilla. 
2. Añade la remolacha al bol y pica durante 30 segundos pulsando el botón de triturar. 
3. Una vez picado, empuja hacia abajo los restos de alimentos con una espátula y añade el queso y el comino con el aceite de oliva, sal y pimienta. Pulsa el botón de triturar  y pica durante 30 segundos hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
4. Vierte la muselina en un cuenco pequeño y sirve con palitos de pan y pan casero tostado.