

# Nuestras recetas

## *Ciruelas, queso azul y bacon en brocheta con salsa de almendras tostadas*

### *Ingredientes:*

Para 4 personas

- ✓ 12 ciruelas pasas sin hueso
- ✓ 100 gr. queso azul cuña
- ✓ 12 lonchas de bacon ahumado

Salsa de almendras:

- ✓ 50 gr. almendras tostadas
- ✓ 50 gr. agua
- ✓ Pizca de sal
- ✓ Pizca de pimienta
- ✓ Pizca nuez moscada
- ✓ 20 gr. aceite de girasol



### *Elaboración*

1. Dividir el queso en 12 bolitas, introducir en la ciruela, envolver con la ciruela bien y luego envolver con la lámina de bacon. Pinchar el extremo con un palillo.
2. Para la salsa de almendras:  
Juntar todo en un vaso de mixar y triturar hasta dejar una salsa de consistencia muy fina y suave. Calentar y rectificar de sabor.
3. Calentar un horno a 250°C, introducir las ciruelas y asar durante tres o cuatro minutos. Servir caliente, con el queso fundido en su interior y acompañar de la salsa de almendras.