



QUESO DE CABRA A LA HOJA SANTA

Para 4 personas

PARA LA HOJA SANTA:

	Agua
	Sal al gusto
12	hojas santas grandes
2	quesos de cabra cortados de 30 g cada uno

PARA LA VINAGRETA A LAS PIMIENTAS:

1/4	cucharadita de comino entero, ligeramente tostado
1/4	cucharadita de pimienta negra molida
1	cucharada de pimienta gorda
1	diente de ajo finamente picado
1	cucharada de echalote finamente picado
	Sal al gusto
2/3	taza de aceite de oliva extravirgen
1/2	taza de vinagre balsámico reducido hasta espesar

PARA PREPARAR LA HOJA SANTA:

En una cacerola ponga a calentar agua con sal e introduzca las hojas santas en el agua por medio minuto hasta que se suavicen un poco y tomen color; sáquelas y retire la nervadura de la hoja. Coloque el queso de cabra en el centro de cada hoja y envuélvalo; continúe el mismo procedimiento con el resto.

PARA PREPARAR LA VINAGRETA A LAS PIMIENTAS:

En un recipiente mezcle el comino, las pimientas, el ajo, la echalote, la sal y el aceite de oliva. En una cacerola ponga el vinagre balsámico hasta que reduzca y espese.

PRESENTACIÓN:

En un plato rectangular sirva el quesito cortado por la mitad, acompañe con la vinagreta a la pimienta y vinagre balsámico reducido.