

Friseline «para mojar» para el aperitivo

Salsa de queso fresco:

- 1- Mezcle el queso fresco con 10 cl de nata líquida.
- 2- Bata enérgicamente hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3- Añada el cebollino finamente picado, la sal y la pimienta.
- 4- Reserve al fresco.

Salsa de aguacate:

- 1- Corte los aguacates por la mitad a lo largo, retire la piel y el hueso.
- 2- Córtelos en trozos grandes y páselos por la batidora.
- 3- Añada el zumo de 1/2 limón, el curry, 10 cl de nata líquida, la sal y la pimienta.
- 4- Reserve al fresco.

4 personas

- 3 Friseline
- 2 Aguacates (bien maduros)
- 150 g de Queso fresco (tipo Philadelphia)
- El zumo de 1/2 limón
- 20 cl de nata fresca líquida
- Unos gramos de curry en polvo
- Cebollino
- Sal y pimienta del molino