

Friseline con Roquefort

Para la crema:

- 1- Monte la nata con la batidora.
- 2- Chafe el roquefort con un tenedor y añádalo. (Cuidado: añade sal solamente si es necesario ya que el roquefort ya está salado.)
- 3- Añada la pimienta.
- 4- Reserve al fresco

Para la vinagreta:

En una cacerola, caliente ligeramente la miel y después fuera del fuego añade el vinagre y un chorrito de aceite.

4 personas

- 3 Friseline
- 60 cl de Nata Líquida 30 % M.G.
- 120 g de Roquefort
- 2 cucharadas de Miel
- 2 cl de Vinagre de miel
- 10 cl de Aceite de cacahuete o de nuez
- Pan de nuez
- Sal y Pimienta