Friseline con Roquefort

Para la crema:

1- Monte la nata con la batidora.
2- Chafe el roquefort con un tenedor y añádalo. (Cuidado: añada 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 añada 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