

www.lavidaesdulce.net

Demasiado rico para ser verdad! Sabores entretenidos que se mezclan a la perfección, amo esta receta!!!! Yo la hice en un sartén de teflón pero después lo traspasé a uno de hierro, esto por que lo lleve de aperitivo a la casa de una amiga y quería calentarlo en la parrilla. Después de recalentar el dip le puse los tomates, las aceitunas y el perejil, quedó maravilloso y ultra delicioso.

Este dip es casi un fondue de queso, pero su ingrediente principal es el queso fetal ingrediente que le dé el toque griego. Acompañado con una buena baguette es un placer de los dioses, nada que hacer un aperitivo del que no se van a poder rehusar a probar!

Dip Griego

Receta

1 cda. de aceite de oliva
1 diente de ajo picado
1 pan de queso crema completo 227.grs
1/4 taza de leche
1 taza de queso feta picado
1 taza de queso mozzarella rallado
1/3 taza de yoghurt griego
2 cads. de jugo de limón
la ralladura de 1 limón
1 cdita. de eneldo seco (si encuentran eneldo fresco es una cucharada)
1 cda. de perejil picado
sal y pimienta
1 taza de tomate cherry partidos por la mitad
1/2 taza de aceitunas verdes

En un sartén calentar la cucharada de aceite, luego sofreír el ajo, agregar el queso crema y derretir agregar la leche y revolver bien hasta calentar y formar una pasta homogénea. Agregar el queso feta ,mozzarella, yoghurt, jugo de limón, ralladura, eneldo, perejil, sal y pimienta, revolver constantemente hasta derretir bien todos los quesos.

Sacar del fuego poner en una fuente o pocillo a elección, agregar un poco de aceite de oliva, poner sobre el queso los tomates y las aceitunas, salpimentar y decorar con perejil. Servir con pan o galletas para untar.