

www.lavidaesdulce.net

Que rico este dip! Es delicioso y ultra rápido, así que lo máximo para salir de apuros, a mi me gusta echo con pesto casero, pueden ver la receta en el blog, pero si no lo quieren hacer se puede comprar un buen pesto listo en el supermercado, mas fácil aun. Lo mejor de esta receta es que se puede preparar con anticipación, y luego meter el dip al horno en el momento de servir, yo lo tenia listo y gratinado, lo hice en un sartén de fierro así que lo puse en la parrilla solo para calentarlo y fue el éxito de un asado familiar, acompañado de una baguette fresca es lejos lo mejor, si lo hacen se van a lucir se los aseguro.

Delicioso Dip de Pesto y Queso

Receta

1/2 pan de queso crema (114 grs. aproximadamente) a temperatura ambiente
1/4 taza de yoghurt griego natural
1 taza de queso mozzarella rallado
1.4 taza de queso partisano rallado
2 cads. de pesto (puede ser comprado o echo en casa)

Precalentar el horno a 200 grados.

En un bol mezclar el queso crema con el yoghurt griego hasta formar una pasta cremosa, luego incorporar los quesos y el pesto, revolver hasta mezclar bien todos los ingredientes. Poner la mezcla en un recipiente que pueda ir al horno, hornear 10 minutos hasta que el queso se derrita y el dip este burbujeante. Servir con galletas o tostadas.