



**INGREDIENTES:**

- 5 hojas de gelatina
- 50 gramos de agua
- 3 cucharadas de zumo de limón (90 gramos)
- 1 diente ajo
- 400 gramos de queso de Philadelphia (queso de untar)
- 150 gramos de queso azul
- 350 gramos de jamón de York en lonchas finas

### Para adornar:

- 200 gramos de queso de Philadelphia
- 300 gramos de nata líquida
- Patatas fritas, biscotes, endibias y zanahorias

### ELABORACIÓN:

1. Poner las hojas de gelatina a remojar en agua unos 5 minutos.
2. En el vaso de Thermomix, echar el agua, el zumo de limón, y el diente de ajo y **programar 3 minutos, temperatura 70 grados, velocidad 3 y medio.**
3. Al término, añadir la gelatina bien escurrida y **batir unos segundos a velocidad 2 y medio.**  
Agregar los ingredientes  
excepto el jamón  
y  
**programar 12 segundos a velocidad 4.**
4. Cubrir la contesta con la mezcla, adornarla al gusto y servir.

**Sugerencia:** También se puede poner la mezcla en una manga pastelera con una boquilla rizada y decorar al gusto.

**Lista y riquísima.**