



INGREDIENTES:

- 50 gajos de uva (mejor rosada y sin pepitas)
- 140 gramos de queso azul (o de roquefort, o ambos mitad y mitad)
- 140 gramos de queso de untar (tipo philadelphia)
- 300 ó 400 gramos de pistachos pelados

ELABORACION:

1. Lavar y secar un poco los gajos de uva (mejor rosada y sin pepitas y de gajos gorditos) con cuidado de no romperlos.
2. Poner los pistachos pelados entre dos trozos de papel de horno, y con un rodillo de madera pasarlo por encima, rompiéndolos, dejándolos a trocitos pero no molidos, han de quedar como lentejitas más o menos, y los pasamos a un pequeño bol.
3. Ponemos los quesos en otro bol, los mezclamos bien de modo que queden bien integrados.

4. Vamos rebozando cada gajo de uva por los quesos que quede bien tapado y untado cada grano, y los rebozamos por los pistachos troceados o picados, y los vamos colocando en una bandeja o plato bonito.
5. Y los reservamos en la nevera hasta la hora de servir.

Es un aperitivo, muy original, fácil, rápido, económico, y es un bocadito delicioso. Este aperitivo me lo ha pasado una compañera mía de Thermomix, llamada Caty Roser y, por lo que le doy muchas gracias!



