



**INGREDIENTES:**

- 200 gramos de queso manchego en trozos
- 300 gramos de nata (35% de grasa)
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida
- 20 tomates cherry
- 100 gramos de agua
- 100 gramos de paté de aceitunas negras
- 10 hojas pequeñas de menta fresca o de albahaca fresca

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra



### ELABORACIÓN:

1. Pon en el vaso el queso y **ralle 10 segundos a velocidad 10**. Retira del vaso y reserva.
2. Pon en el vaso la nata y la pimienta y **calienta 5 minutos, temperatura 90 grados, velocidad cuchara**.
3. Mientras tanto haz en la base de cada tomate cherry un corte en cruz y ponlos en el cestillo. Reserva.
4. Añade el queso rallado reservado al vaso y **programa 3 minutos, temperatura 90 grados a velocidad 3**.
5. Retira del vaso y reparte en 20 vasos de chupito. (aproximadamente 25 gramos cada uno).

6. Aclara el vaso y añade el agua en el vaso.

7. Introduce el cestillo con los tomates y **programa 4 minutos, temperatura 100 grados, velocidad cuchara.**

8. Con la muesca de la espátula, extrae el castillo y deja templar 5 minutos.

9. Pela los tomates y pon uno en cada vasito sobre la crema de queso.

10. Corona cada tomate con una cucharadita de pato de aceitunas negras y pon encima una hojita de menta o albahaca. Riega cada vasito con un chorrito de aceite de oliva y sirve.

### **Notas:**

Este entrante se puede tomar, caliente, templado o frío.

Puede servir como primer plato en platos soperos para 10 personas.

**Las imágenes pertenece al [blogspot.com](https://www.blogspot.com) de oloralacanela y a Thermomix.**