MARÍA



Piruletas de parmesano

10min 4 raciones

Ingredientes

- Parmesano
- Pistachos
- Pasas y arándanos
- Palitos de madera

Elaboración

1. Media hora antes ponemos los palos de madera en remojo para evitar que se quemen
2. Rallamos el queso parmesano
3. Picamos los frutos secos y los frutos deshidratados, al gusto
4. Ponemos sobre la rejilla papel de horno, el queso rallado, pistachos, arándanos, el palo de madera y más queso
5. Horneamos 8 minutos a 200°

Hecho con CookNest