Glow Bone



APERITIVOS / ENTRANTES

Callos crujientes sobre teja de queso

4 raciones

Ingredientes

- Callos
- Queso en polvo o rallado fino

Elaboración

1. Pon los callos a calentar a fuego medio-bajo y deja que la salsa reduzca hasta que quede bien concentrada y melosa.
2. Mientras tanto, sobre papel de horno haz pequeños círculos de queso, dejando espacio entre ellos.
3. Hornea a 180 °C hasta que el queso se funda y quede doradito y crujiente (unos 5-8 minutos, vigilando).
4. Saca del horno y deja enfriar para que las tejas se endurezcan.
5. Coloca una cucharada de callos sobre cada teja.

RECOMENDACIONES

El secreto: unos buenos callos, una salsa bien reducida y ese crunch del queso que lo cambia todo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone