



DIP REFRESCANTE *de queso, pimientos y nueces*

Ingredientes para 6 unidades:

200 gr de queso de untar

200 gr de nata fresca espesa

75 gr de pimiento rojo

75 gr de pimiento verde

75 gr de pimiento amarillo

75 gr de cebolla morada

75 gr de nueces

sal y pimienta negra

Preparación:

Lavamos los pimientos y pelamos la cebolla. Picamos lo más pequeña posible las verduras, es muy útil en estos casos el accesorio picadora de nuestra batidora.

En un bol amplio mezclamos el queso de untar junto con la nata fresca espesa. Batimos hasta obtener una consistencia uniforme y cremosa. Añadimos las verduras picadas.

Picamos igualmente las nueces y añadimos a la mezcla de queso. Salpimentamos al gusto, repartimos en los tarritos elegidos, tapamos y refrigeramos hasta su consumo.

Se aconseja acompañarlos de crudités.

[Con las zarpas en la masa](#)