



## Pasta de Queso con Aceitunas

Para 8 personas.

### Ingredientes:

- ½ kg. De requesón.
- ½ vasito de crema líquida.
- 3 hojas de grenetina.
- 1 frasquito de aceitunas verdes deshuesadas y picadas.
- 1 frasquito de aceitunas verdes rellenas de pimiento cortadas en rodajitas procurando que no se salga el relleno.
- ½ vasito de queso tipo Philadelphia.
- 3 cucharadas de perejil picado.
- 3 cucharadas de albahaca picada.
- 1 cucharada de orégano.
- 1 cuchara de ajonjolí.
- ¼ de cucharadita de comino entero.
- 4 pepinillos en vinagre picados.
- Sal y pimienta negra recién molida.

### Modo de preparación:

- 1.- Remojar la grenetina en agua fría, escurrir y calentar con la crema a fuego lento, removiendo sin parar hasta que se disuelva, no debe hervir.
- 2.- Mezclar el requesón junto con el queso y la crema, agregar las hierbas, las aceitunas picadas, los pepinillos, el comino, la sal y la pimienta.
- 3.- Mezclar bien, repartir en moldes (pueden ser moldes para gelatina), enfriar por 3 horas en el refrigerador, desmoldar y decorar con aceitunas rellenas, espolvorear con un poco de cominos enteros y el ajonjolí, servir en tostaditas de pan integral.