



06/

Orégano [*Origanum vulgare*]

Piruletas de queso y orégano

INGREDIENTES:

- 250 g de Queso manchego curado rallado
- Orégano
- Sal gorda (para la presentación)
- 12 palos de brocheta largos

MIEMBROS DEL GRUPO:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

ELABORACIÓN:

- Precalear el horno a 210 grados. Poner las 12 brochetas de madera en remojo en agua fría. Poner a fuego bajo una sartén grande, extender el queso y calentarlo.
- Cuando comience a soltar grasa, disponer el queso sobre una hoja de papel sulfurizado, esparcir el orégano, poner encima otro papel y aplastar con un rodillo hasta obtener una capa fina de queso.
- Cortar círculos con un cortapastas, ponerlos en una bandeja de horno forrada con papel y colocar una brocheta en cada círculo.
- Meter al horno a 210° hasta que se doren, unos 3 o 4 minutos.

PRESENTACIÓN:

- Rellenar con sal gorda unos vasos (a la mitad).
- Hincar en la sal las piruletas, de esta manera se sostendrán en pie.