

Queijo grelhado com mel e vinagre estagiado (4 pessoas)



Ingredientes:

4 queijos de ovelha de meia-cura
Ervas aromáticas: alecrim, alface
de 1 molho de cada)
50 g avelãs torradas
100 g de mel de laranjeira
* 30 ml de Vinagre de Vinho Esta
Azeite qb

Modo de Preparação:

Aqueça previamente o grelhador, pincele o queijo com azeite e coloque-o na grelha. Grelhe durante 10 minutos em cada lado. À parte, prepare o mel e o vinagre, misturando bem os dois ingredientes.

Numa tábua de madeira, coloque a mistura de ervas, queime-as um pouco com um maçarico e, por fim, grelhe o queijo e salpique-o com as avelãs picadas. Sirva o mel com o vinagre à parte. Pode ser servido com

Fonte: <http://eusougourmet.blogspot.pt/2010/12/receitas-com-vinagre-de-jerez.html>

Source URL: <https://www.mendesgoncalves.pt/pt/receitas/queijo-grelhado-com-mel-e-vinagre-estagiado-4-pessoas>