

CHUPITOS DE PIQUILLO CON LASCAS DE PARMESANO



INGREDIENTES

2 latas grandes de piquillos
1 tarrina mediana de queso cremoso
1 litro de caldo de ave
Sal, pimienta

Media cuña de parmesano

CHUPITOS DE PIQUILLO CON LASCAS DE PARMESANO

MODO DE HACERLO

Triturar los pimientos escurridos con el queso y el caldo. Salpimentar y dar un hervor.

Partir el queso en lascas.

Llenar 6 vasitos o tazas con la crema, y decorar con el parmesano.