



PIRULETAS DE PARMESANO ESPECIADAS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

100 gr Parmesano

1 Cucharada Pimentón picante

1 Cucharada Orégano seco

1 Cucharada Pimienta negra

1 Cucharada Curry

1 Cucharada Jengibre en polvo

ELABORACIÓN

Rallamos el queso muy fino, lo extendemos sobre papel de horno haciendo círculos de 12 cm de diámetro aproximadamente, colocando en medio un palo de brocheta.

Horneamos a 150 grados durante 20 minutos, dejamos enfriar y retiramos del papel.

Espolvoreamos al sacar del horno las especias por encima de las piruletas.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
25'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
6/10