



## DIP DE QUESO FETA

### Ingredientes:

- 200 g de queso feta
- 100 g de queso crema
- 1 cabeza de ajos asados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta

Decorar:

- Aceite de oliva
- Pimentón De la Vera
- Perejil picado

Dukkah:

- 75 g de avellanas
- 40 g de almendras tostadas sin piel
- 40 g de pistachos pelados
- 4 cucharadas de semillas de sésamo blanco
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de cilantro molido
- sal

---

### Elaboración:

Dukkah:

1. Coloca en el vaso de licpicadora todos los ingredientes y pica para trocear todo bien. Debe quedar picado, pero con una textura gruesa, no en polvo.



## Dip:

1. Pon en el vaso de labatidora el queso feta, el queso crema, la pulpa de los ajos asados, el aceite y la pimienta. Bate hasta que quede bien cremoso.
2. Coloca el dip de queso feta en el bol de servir extendiéndolo con el dorso de una cuchara.
3. Añade por encima el dukkah, un poco de pimentón ahumado, un chorrito de aceite de oliva y un poco de perejil picado.
4. Sirve con tostadas, con picos de pan, con pan de pita, con crudités de verduras...