Formatge amb melmelada de pebrot

Rebeca Castellano

Navarra

Ingredients

150 g de formatge rocafort
150 g de formatge del tipus Philadelphia
150 g de formatge de bola

Per a la melmelada

2 pebrots vermells
1 got de sucre
½ got de vinagre
1 pessic de sal
Oli d'oliva

Preparació

Fiqueu els tres formatges al got de la batedora i escalfeu-los al microones una mica fins que quedin tous. Bateu-los i deixeu-los refredar al frigorífic. Feu-ne una o dues boles.

Talleu els pebrots a daus petits, tireu dues cullerades d'oli a la paella i fregiu-los fins que comencin a enrossir-se. Afegiu-hi mig got de sucre i remeneu-ho durant 2 o 3 minuts a mig foc. Afegiu-hi el vinagre i remeneu-ho durant 1 minut. Afegiu-hi la resta del sucre i remeneu-ho durant 2 o 3 minuts. Bateu-ho bé...

I… col·loqueu la melmelada al fons del bol i a sobre les boles de formatge.

Bon profit!

IV Trobada Gastronòmica Intercultural
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 ─ 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: https://www.facebook.com/SLC.SAB
Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: http://blogs.cpnl.cat/enganxat/