

# Snack de queso Galmesano con frutos secos y especias



## Ingredientes para 4 personas

350 G	QUESO GALMESANO
20 G	NUECES
20 G	PISTACHO
20 G	AVELLANAS
2 Dientes	AJO NEGRO
	TANDOORI MASALA

## Elaboración



20 min



fácil

Rallar el queso de manera que nos quede un poco grueso. Secar los frutos secos y trituramos.

Pelar 1 diente de ajo negro dejamos secar y triturar.

Colocar el queso en porciones de 20 G en papel de horno, encima se añaden los frutos secos y cubrir con papel de horno.

Cocer en horno seco a 180°C durante 10 minutos.

Dejar enfriar y espolvorear con ajo negro triturado y tandoori masala.