

TIPS PARA RECETAS CON CREME DE QUESO AZUL BAVARIA

- “Papa con crema de queso azul y salvia”

A veces la respuesta está en lo simple. Unas papas al horno bien doradas, con alguna hierba suave como salvia o tomillo y una buena salsa de queso azul es suficiente para sorprender.



- “Lomo con cebolla caramelizada y crema de queso azul”

*Las carnes al horno, a la parrilla o a la sartén combinan muy bien con el sabor del queso azul, acompáñalas con una salsa de **crema de queso azul Bavaria** para bañarlas o en alguna guarnición, como cebollas caramelizadas, el sabor dulce va a equilibrar muy bien los sabores.*



- “Cubos de pollo en panko y semillas con crema de queso azul”

Acompaña tus frituras con un dip hecho con la **crema de queso azul Bavaria**. Desde nuggets de pollo, langostinos apanados, papas, croquetas o buñuelos. Si agregas unas gotas de limón y alguna hierba como tomillo o menta, le vas a dar mucha frescura.



- “Tartas”

Calenta la **crema de queso azul Bavaria**, mezclala con huevos en partes iguales, y usa la mezcla de lique para tus tartas de vegetales, jyq, atún o la que prefieras.



MÁS RECOMENDACIONES (SIN IMÁGENES)

- **“Risotto”**

Termina tus risottos con un toque de crema de queso azul, para darle cremosidad y mucho sabor. Un risotto de hongos con queso azul es una gran combinación. Usá los que te gusten, champiñones, portobello o de pino.

- **“Pastas rellenas con crema de queso azul”**

Usala como salsa para tus pastas o para darle sabor al relleno, por ejemplo mezclándolo con ricota, nuez y ralladura de limón.

- **“Bruschetta”**

Mezcla la crema de queso azul Bavaria con miel, untá en algún pan tostado tipo focaccia y combinalo con alguna fruta como manzana o pera, frutos secos, como nueces o almendras, un hilo de aceite de oliva y pimienta negra molida.

- **“Pescados”**

*Envolvé en papel aluminio/papel manteca: el pescado que te guste, los vegetales que te gusten (cortados en bastones), condimentá y agregá un par de cucharadas de **crema de queso azul Bavaria**. Cerralo bien y cocina en el horno. El famoso “en papillote”!*

- **“Hamburguesa vegetariana con crema de queso azul, brotes, rúcula, tomate seco”**

Dale intensidad y complejidad a tus hamburguesas con un buen queso azul, sola, como salsa o mezclada con algún condimento como mostaza. Unos tomates secos o cebollas caramelizadas van a acompañar muy bien para equilibrar los sabores.

- **“Sopa crema de choclo con crema de queso azul”**

*Para una buena sopa crema, la base es un rico puré, aligeralo con caldo de verduras y terminalo con un toque de **crema de queso azul Bavaria**. Vegetales dulces como el zapallo, choclo y cebolla a combinan muy bien con el sabor del azul.*

- **“Vegetales salteados”**

Darles buen color es importante, la “caramelización” es sinónimo de sabor. Ese sabor tostado y dulce combina a la perfección con un toque de queso azul.