



## El gusto es nuestro

Choly Berreteaga nos sorprende con una cena navideña fresca y creativa combinada con los mejores vinos argentinos. ¡A disfrutar!

### Mil hojas de lomito de cerdo y rúcula

#### Ingredientes (4 porciones)

Lomito de cerdo (cortado en lonjas gruesas), 1 kg. Queso Philadelphia, 400 g. Queso crema, 400 g. Rúcula, 100 g. Nueces, 100 g. Perejil picado, 2 cdas. Sopa crema de cebollas en polvo, 1 cda. Sal y pimienta, a gusto.

#### Preparación

Tomar un molde rectangular de 30 cm, forrarlo con papel film y reservar. En un recipiente mezclar el queso Philadelphia, el queso crema, la rúcula limpia y picada, las nueces molidas, el perejil picado y el polvo de sopa crema de cebollas. Verificar que los condimentos estén a tu gusto. Tomar el molde que habías forrado y colocar una lonja cubriendo el fondo. Colocar una

caga de la mezcla de quesos y rúcula, y cubrir con otra lonja de lomito de cerdo. Continuar con el procedimiento hasta completar el molde. Llevar a la heladera por lo menos 4 horas antes de desmoldar. Luego, decorar con hojas de rúcula limpias y lonjas de lomito de cerdo. Si se gusta, podés acompañar este delicioso plato con una fresca ensalada de tomates cherry y apio.