

DIP DE CORONA DE NAVIDAD

Ingredientes:

- 2 paquetes de Queso Crema (400 gms)
- 2 latas de atún
- 1 Cuchara de Cebolla Picada finamente
- 2 Cucharas de Ajonjolí Tostado
- 1 Cuchara de Salsa de Soya
- 1 Chile Jalapeño picado
- 1 Chile Chipotle picado

Para adornar:

- 1 Pimiento Morrón rojo cortada en estrellas
- 1 Pimiento Morrón amarillo cortada en estrellas o esferas
- 1 Zanahoria cortada en círculos como esferas
- 1 manojo de Perejil picado
- 1 manojo de Romero cortado en ramitos
- 1 manojo de Eneldo cortado en ramitos

Para acompañar:

- Galletas saladas para acompañar

Preparación:

1. El queso se bate para suavizar, se le agrega el atún bien escurrido, la cebolla, el ajonjolí, la salsa de soya, el chile jalapeño y el chile chipotle.
2. Se le da forma de pino o de corona. Se cubre con el perejil picado. Se adorna con ramitos de romero y de eneldo.
3. Con los chiles morrones y la zanahoria se cortan estrellas y círculos con cortadores de galletas o ducas para semejar esferas y se decora el pino o la corona.

4. Se sirve acompañado de galletas saladas.

