

Samosas vegetarianas con queso manchego DOP Las Terceras y salsa de yogur



INGREDIENTES :

Para samosas:

- 20 Galletas tipo digestive
- 50 gr mantequilla
- 90 gr queso manchego semicurado Las Terceras (rallado finamente)
- 350 ml nata líquida para montar 35% m.g.
- 60 gr azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 100 ml de leche
- 1 sobre de cuajada
- 50 gr de Chocolate rallado
- Un puñado de Nueces



Para la salsa:

- Yogur griego.
- Limón exprimido.
- Aceite de oliva.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- Cilantro o perejil, trinchado muy, muy, fino.
- Pimienta molida.

PREPARACIÓN:

Cortamos todas las verduras a trozos muy pequeños.

Las pochamos en una sartén, por separado, una a una, con un poco de aceite.

Quitamos el exceso de aceite con un colador, mezclamos las verduras en un bol, salpimentamos y añadimos una cucharadita de curry. Reservamos.

Cortamos la masa filo en tiras gruesas de 10 - 12 cm, cogemos un par de tiras por samosa y las pintamos ligeramente con aceite. Procedemos a rellenarlas.

En un extremo ponemos una loncha de queso manchego semicurado pasteurizado DOP Las Terceras, la cubrimos con las verduras pochadas y vamos enrollándolas con cuidado, manteniendo la forma triangular del queso.

Las ponemos en una bandeja para horno y las espolvoreamos con sésamo.

Las horneamos unos 10 minutos a 170 grados, hasta que doren.

Preparación salsa:

Mezclamos todos los ingredientes y los batimos ligeramente.

Servimos en un bol acompañando las samosas.