

Botana:

QUESO CREMA CON JAMAICA.

1 Queso crema de 190 gr.

1 puñado grande de Jamaica.

1 vaso de agua

6 cdas azúcar o al gusto.

-remojarse la Jamaica en el agua, toda la noche, escurrir.

-picar la Jamaica lo más fina posible y colocarla en una sartén de teflón de preferencia con 6 cdas de azúcar y cocinar hasta que empiece a formarse una mermelada.

-apagar y dejar entibiar.

-servir sobre el queso y acompañar de galletitas.

*si se desea se puede añadir sal y chile casi para terminar.