



Tártara de Arándanos

 4 porciones

Ingredientes

1 taza	Arándanos Secos Endulzados de Estados Unidos, finamente picados
¼ taza	aceitunas negras, sin hueso y picadas
2 cucharadas	cebolla morada, finamente picada
100g	queso fresco, desmoronado
6	ramas de cilantro, las hojas picadas
2	chiles jalapeños, finamente picados
1/3 taza	aceite de oliva
½	limón, el jugo
3 cucharadas	vinagre
	Sal y pimienta al gusto



Preparación

Coloque una mica o papel encerado dentro de los moldes (aros); reserve.

En un recipiente incorpore todos los ingredientes, sazone bien. Reparta esta mezcla en los aros, presione fuertemente con la mano para que la mezcla se compacte bien; tape y refrigere unos 25 minutos. Al servir desmolde y acompañe con pan en rebanadas finas.