Timbal de queso:

(Servir como aperitivo con tostadas variadas, grisinos)

- 01 paquete de queso crema philadelfia.
- 01 paquete de musciame de pato ahumado picado (reservar longas para decoración y luego de cortar, volver a dejar el pato en el aceite hasta la hora de armar.)
- 50 gr. Pecanas picadas en brunoise
- Champiñones picados en brunoise
- Aceitunas verdes picadas en brunoise (opcional)

Batir el queso crema hasta conseguir masa homogénea, incorporar perejil y pecanas. Servir en molde engrasado (con el aceite del musciame)

Topar el moldeado con champiñones, (opcional en este momento aceitunas) y por ultimo con el pato que retiras del frasco con tenedor. (Permitiendo asi que incluya algo de especies, ajo y aceite que vienen ya en el musciame)

Servir en una fuente con tostadas variadas y grisisnos.