

Recetas Sabores del Quijote

JESÚS VILLAREJO



40^{edición}

Festival
Internacional
de Teatro Clásico
de Almagro 2017

MANJAR BLANCO

Ingredientes:

Para el manjar blanco:

1l Leche de almendras.
60gr Maizena.
Piel de limón.
Canela en rama.
200gr Azúcar.

Para la crema de almendras:

200gr Almendras garrapiñadas.
100gr Nata.
2ud Hojas de gelatina.

Para terminar:

Miel.
Flores.

Para la galleta de almendras:

280gr Mantequilla.
150gr Azúcar moreno.
150gr Azúcar blanca.
150gr Harina.
400gr Harina de almendras.
2gr Bicarbonato.

Elaboración:

Para el manjar blanco:

Del litro de leche de almendras, pondremos 700ml a hervir junto con la piel de limón y la rama de canela. Dejar infusionar durante 30 minutos. Mientras diluimos la maizena con el resto de leche restantes y posteriormente añadimos a la leche infusionada. Ponemos de nuevo a hervir sin dejar de remover, colamos y reservamos en frío.

Para la crema de almendras:

Pondremos a hervir la nata con las almendras garrapiñadas, seguidamente trituramos y añadimos gelatina previamente hidratada en agua fría. Mezclamos bien dejamos enfriar.

Para la galleta de almendras:

Primeramente pondremos la mantequilla empomada (blandita), añadimos el resto de ingredientes, mezclar y desmenuzar obteniendo una galleta desmigada. Seguido horneamos a 170°C durante 10 minutos y reservamos para terminar el postre.

Para terminar:

Con ayuda de un molde redondo pondremos por fuera la tierra de galleta, creando un círculo. En el centro pondremos el manjar blanco y terminamos poniendo unos puntos de la crema de almendras y unos toques de miel y flores.

Jesús Villarejo