

Recetas Sabores del Quijote

QUESO

Manzanares
11-12 Marzo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

“TARTA” DE QUESO MANCHEGO, MIEL Y PIÑONES.

Ingredientes para la crema de queso manchego:

- 200 g de Queso Manchego rallado
- 5ud Huevos
- 500ml de nata líquida de montar 35%
- 165gr de Azúcar
- 20gr de Miel
- 10gr Maicena.

Ingredientes para la tierra de galleta:

- 140gr Mantequilla
- 75gr Azúcar moreno
- 75gr Azúcar blanca.
- 75gr Harina
- 200gr Harina de almendras
- ½ Cucharadita de canela en polvo
- ½ Cucharadita de esencia de vainilla

Ingredientes para la falsa piña del pinar:

- 200gr Crema de queso manchego ya fría. (Elaboración anterior).
- 150gr Manteca de cacao
- 50gr Chocolate blanco
- Colorante verde

Para terminar el postre:

- Miel de flores
- Piñones tostados
- Queso manchego (cortado en cubitos muy pequeños)
- Flores de tagete
- Flor de pentax
- Mini claveles.

Elaboración:

Para la crema de queso manchego:

Primeramente trituramos bien todos los ingredientes. A continuación lo ponemos todo en un cazo al fuego y removemos hasta que hierva. Una vez hierva, retiramos del fuego y dejamos enfriar para posteriormente una vez fría, ponerla en una manga pastelera.

Para la tierra de galleta:

Primeramente pondremos la mantequilla empomada (blandita, atemperada), añadimos el resto de ingredientes, mezclamos bien sin trabajar en exceso y desmenuzamos la masa, obteniendo una galleta desmigada. Seguidamente la horneamos a 175°C durante 10 minutos y reservamos para terminar el postre.

Para la falsa piña del pinar:

La crema de queso manchego que hicimos anteriormente la introduciremos en un molde con forma de piña (puede ser cualquier otro molde que compremos con la forma deseada). La metemos en el congelador durante 3 horas.

Mientras tanto, fundimos la manteca de cacao y el chocolate blanco, añadiremos el colorante verde hasta conseguir el verde deseado.

Mantenemos templado para bañar la crema una vez congelada con forma de piña de pinar. De tal forma que quedará recubierta de un color verde muy bonito pareciendo una piña de pinar. Seguidamente, dejaremos descongelar la crema de queso durante 1 hora antes de comer.

Para terminar el plato:

En un plato ligeramente hondo daremos un brochazo de miel, sobre ella colocamos de manera armónica los piñones tostados, los mini cubitos de queso manchego y las flores. En el centro del plato pondremos la tierra de galleta y sobre esta nuestra falsa piña de pinar.

Jesús Villarejo

Escuela de Cocina NATURAL CHEF - Miguelturna