

Recetas Sabores del Quijote

QUESO

Manzanares
11-12 Marzo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

ACEITUNAS DE QUESO MANCHEGO CON ESPUMA DE QUESO Y CALDO DE MEMBRILLO

Ingredientes para las aceitunas:

- 100 gr. de queso manchego
- 50 ml. de nata
- Moldes
- Gelatina vegetal
- Colorante verde y negro
- Vino dulce

Ingredientes para la espuma de queso:

- 250 gr. de queso manchego
- 150 ml. nata
- Sifón
- Dos cargas NO2

Ingredientes para el caldo de membrillo:

- 200 gr. de carne de membrillo
- Una hojita de Romero
- 100 ml. tpt (50 ml. de agua y 50 gr. de azúcar)

Además:

- Flores y brotes

Elaboración:

Para las aceitunas:

Con la túrmix hacemos una crema con la nata y el queso manchego, damos un poco de temperatura para alisar, metemos en los moldes y congelamos.

Mezclamos los colorantes con el vino dulce e introducimos la gelatina vegetal subimos a 100° y paramos.

Sacamos el queso de los moldes y pasamos por la gelatina con cuidado y reservamos.

Para la espuma de queso:

Mezclamos el queso y la nata poco a poco dando temperatura, una vez mezclada pasamos por colador y enfriamos, pasamos al sifón y metemos las dos cargas, dejamos reposar al menos una hora hasta que la utilicemos.

Para el caldo de membrillo:

Ponemos la carne de membrillo en un cazo y ponemos unas hojas de romero, metemos el tpt y empezamos a mezclar hasta hacer un caldo ligero, pasamos por colador y reservamos.

Montaje:

Ponemos el caldo de membrillo bien frío en la base de un plato hondo, luego las aceitunas de queso manchego, alrededor la espuma de queso manchego y terminamos con brotes y flores.

Rubén Sánchez-Camacho
El Bodegón - Daimiel