

Recetas Sabores del Quijote

QUESO

Manzanares
11-12 Marzo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

SOPA DE QUESO TRUFADA CON HUEVO POCHÉ Y CRUJIENTE DE MORCILLA

Ingredientes para la sopa:

- 750ml. De caldo de ave
- 250ml. De nata
- 600 gr. De queso manchego
- 6 huevos
- Pimienta y sal
- Pasta de trufa (opcional)

Ingredientes para el crujiente de morcilla:

- 100gr. De morcilla de arroz

Elaboración:

Para el crujiente de morcilla:

Poner la morcilla de arroz entre 2 láminas de papel parafinado, estirarla con el rodillo lo más fina posible, introducir en el horno a 120°, aproximadamente 30 minutos. Reservar.

Para la sopa de queso:

Poner el caldo de ave y la nata en un recipiente, cuando rompa a hervir agregar 400gr. De queso e ir batiendo hasta que se disuelva, añadir sal y pimienta y agregar la pasta de trufa.

Escalfar los huevos y reservar.

Para el crujiente de queso:

Con los 200 gr. Restantes de queso poner sobre un papel parafinado, introducir en el horno a 160° hasta que dore formando una galleta .

Para terminar el plato:

Poner en un plato hondo el crujiente de queso, en el centro el huevo poché, alrededor trocitos de crujiente de morcilla y rociarlo con la sopa caliente.

Vicente Gigante
Restaurante Castillo de Pilas Bonas - Manzanares