

Recetas Sabores del Quijote

EL QUESO

Herencia
21-22 Abril



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

MOUSSE DE QUESO MANCHEGO, BIZCOCHO DE ACEITE DE OLIVA MONTES NORTE Y GEL DE PIMIENTOS ROJOS.

Ingredientes para la mousse de queso:

- 500 gramos de queso
- 200 ml nata
- 200 ml leche

Elaboración:

Mezclar los ingredientes, entibiar, introducir en un sifon y dejar reposar con dos cargas.

Ingredientes para el bizcocho de aove Montes Norte:

- 30 gr. harina
- 80 gr. azúcar
- 90 gr. yema
- 135 gr. clara
- 45 gr. aove

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes, introducir en sifón y añadir dos cargas.

Escudillar en vaso de plástico y hornear a microondas 1 minuto a máxima potencia.

Ingredientes para el gel de pimientos rojos:

- 1 kg de pimientos rojos
- Gelatina 5 gr. aove

Elaboración:

Licamos con el pimiento rojo e introducimos la gelatina, dejamos reposar y en frío le damos con la varilla hasta dejarlo con textura gel.

Presentación:

En un vaso ancho deposita la mousse de queso encima el gel de pimiento y lo coronamos con el bizcocho de aove.

Ruben Sánchez-Camacho
Restaurante Epílogo - Tomelloso