

Recetas Sabores del Quijote

JUDÍAS PINESAS

Malagón
3 - 4 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

CREMA DE "POROTOS PINESOS"

Ingredientes:

- ½ kg de porotos
- 250 gr dulce de leche
- 2 palos de canela en rama
- 250 ml de nata para montar
- ½ l leche
- ½ l agua

Elaboración:

Poner en remojo los porotos durante 12 horas. Una vez rehidratados poner en una redcilla de legumbres y cocerlos con el 1/5 l de leche y ½ de agua.

Una vez cocidos y ya fríos triturarlos con batidora añadiendo el dulce de leche. Incorporar a la nata montada con movimientos envolventes.

Emplatado:

Servir en copa o plato, decorando con algún fruto rojo.

Antonio Alonso Gil
Hotel Sierra Madrona - Fuencaliente