

Recetas Sabores del Quijote 2019

QUESO Y PRODUCTOS
DEL CAMPO DE CALATRAVA

Calzada de Calatrava
5 - 6 Octubre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

OREO DE ACEITUNA NEGRA

Ingredientes:

Para la falsa galleta de Oreo:

- 70gr Harina de almendra
- 105gr Harina de trigo
- 35gr Harina de aceituna negra
- Pimentón
- 15 gr tomate concentrado
- 85gr mantequilla
- Sal
- 2-3 sobres de tinta de calamar
- 95gr queso curado manchego rallado

Para el cremoso de queso manchego:

- 100g crema de queso quescream
- 150 gr de queso semicurado manchego
- 50gr nata
- Sal maldon

Elaboración:

Para la falsa galleta de oreo:

Mezclar las harinas, el pimentón y la sal, una vez mezclado añadir la mantequilla en pomada y el resto de ingredientes.

Una vez mezclados, trabajarlos juntos en forma de masa homogénea. (Trabajar con guantes)
Estirar la mezcla entre dos papeles de horno a un grosor de 2mm. Y dejar enfriar la masa estirada 10-15 minutos en frío.

Una vez fría la masa, cortar en forma de galleta usando un molde (cortapastas redondo o similar) al tamaño deseado.

Colocar sobre un papel de horno y cocinar durante 14-15 minutos a 145°C.
Una vez frías pintar con manteca de cacao o mantequilla para preservar el crujiente.

Para el cremoso de queso:

Calentamos la nata, y añadimos el queso curado previamente rallado (para que funda antes).
Una vez integrados el queso y la nata añadimos el queso cremoso.

Damos un toquecito de sal maldon, metemos en una manga, dejamos enfriar y reservamos hasta su utilización.

Mercedes Campos Valencia
Profesora de Cocina en la EFA La Serna - Bolaños