

Vasitos de Crema de Queso semicurado Las Terceras, con base de galleta



INGREDIENTES :

- 20 Galletas tipo digestive
- 50 gr mantequilla
- 90 gr queso manchego semicurado Las Terceras (rallado finamente)
- 350 ml nata líquida para montar 35% m.g.
- 60 gr azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 100 ml de leche
- 1 sobre de cuajada
- 50 gr de Chocolate rallado
- Un puñado de Nueces

PREPARACIÓN:

Trituramos las galletas y las mezclamos bien con la mantequilla. Colocamos la mezcla en el fondo de unos vasos como base.

LAS TERCERAS

En un cazo, mezclamos la nata con el queso manchego semicurado Las Terceras previamente rallado y fundimos el queso a fuego lento.

Paralelamente, mezclamos el sobre de cuajada con la leche fría, removiendo hasta deshacer los grumos.

Introducimos en el cazo la leche con la cuajada, la cucharada de canela y el azúcar. Removemos hasta integrar todos los ingredientes. Retiramos del fuego e inmediatamente rellenamos los vasos con la mezcla. Dejamos reposar para cuajar la mezcla.

Finalmente, decoramos los vasos con el chocolate rallado y las nueces al gusto.