

## Cóctel de Mousse de Queso Las Terceras con nueces



### INGREDIENTES :

#### MOUSSE DE QUESO:

- 200 gr de queso crema (150 gr de Queso manchego semicurado DOP Las Terceras y 50 gr de nata espesa)
- 200 ml de nata para montar
- 3 huevos
- 3 hojas de gelatina
- Nueces troceadas al gusto

- Galletas de chocolate y queso manchego semicurado DOP Las Terceras\*
- Sirope de fresa
- Algodón de azúcar

### PREPARACIÓN:

Preparación del queso crema: Rallamos el queso manchego semicurado DOP Las Terceras y, en un cazo, lo calentamos ligeramente para disolverlo mientras

# LAS TERCERAS

incorporamos la nata espesa. Removemos de forma continua hasta obtener una mezcla homogénea. Reservamos en el frigorífico.

Preparación del mousse: Montamos la nata y reservamos en un recipiente. A continuación, separamos las yemas de las claras y montamos las claras de huevo a punto de nieve y reservamos en el frigorífico. Mientras, ponemos las hojas de gelatina a remojo con agua fría unos 10 minutos.

Calentamos un poco de agua y disolvemos las gelatinas previamente hidratadas. Una vez disueltas, las añadimos al queso crema, sin dejar de remover, añadimos la nata montada, las claras al punto de nieve y las nueces troceadas, siempre con movimientos envolventes. Reservamos en el frigorífico.

Preparación del cóctel: Añadir a la copa el mousse de queso manchego con nueces; regar con el sirope de fresa, añadir el algodón de azúcar y la galleta de chocolate.