

Espuma de queso manchego Las Terceras D.O.P. y mortadela ibérica, sobre pan brioche atemperado al horno



INGREDIENTES :

- 200 gr de queso Las terceras semicurado.
- 200 gr de mortadela ibérica.
- La carne, sin piel ni pepitas, de 2 tomates de untar.
- 200 gr de nata líquida.
- 200 gr de nata para montar.
- Pan brioche o cualquiera de tus panes preferidos.
- Escamas de sal rosa.

NECESITAMOS:

- Batidora
- Manga pastelera



PREPARACIÓN:

- Rallamos el queso manchego
- Mezclamos y batimos hasta conseguir la textura deseada: el queso, la mortadela, la nata líquida y la carne de tomate.
- Montamos la nata restante y la añadimos con cuidado a la mezcla
- Horneamos el pan brioche y ayudándonos con la manga pastelera ponemos un poco de la espuma en cada una de las pequeñas tostadas
- Espolvoreamos muy levemente con las escamas de sal rosa.