

Galletas saladas coloreadas de Queso Tierno El Becerril



INGREDIENTES :

- 150 gr de Queso Tierno El Becerril
- 75 gr de nata espesa
- 125 ml de leche entera
- 500 ml de nata para montar
- 2 sobres de cuajada
- Bimi
- Pimiento del piquillo
- Jengibre en polvo

PREPARACIÓN:

Rallamos el queso tierno El Becerril finamente, lo colocamos en un cazo a fuego lento y añadimos la nata para montar. Removemos sin parar y posteriormente pasamos por la batidora hasta conseguir una crema de queso suave.

LAS TERCERAS

Infusionamos la nata para montar junto con la crema de queso. Mientras, añadimos la cuajada a la leche entera y removemos hasta deshacer los grumos. Cuando tengamos la cuajada disuelta en la leche, lo añadimos a la mezcla anterior sin dejar de remover a fuego lento. Cuando esté integrados retiramos del fuego.

Para los colores hemos utilizado jengibre en polvo; bimis y pimientos del piquillo. Hemos dividido la masa en 4 porciones y añadido cada ingrediente a una porción distinta dejando una solamente de queso (que quedará de color blanco). Llenamos diferentes moldes de galleta con la masa de diferentes colores y dejamos reposar en la nevera para que cuaje la masa.

Servimos acompañado con una ensalada de wakame.