

Mousse de queso Manchego semicurado Las Terceras D.O.P. y sobrasada, con miel y crocanti de almendra



INGREDIENTES

(para el mousse de queso semicurado):

- 125 gr. Queso Crema (100 gr. queso semicurado Las Terceras rallado + 75 gr nata espesa)
- 125 gr. de nata espesa para montar
- 1 clara de huevo grande
- 1 ½ hojas de gelatina

(para el mousse de sobrasada):

- 80 gr. sobrasada
- 125 gr. nata espesa para montar
- 1 clara de huevo grande
- 1 ½ hoja de gelatina

- Conos de barquillo
- Almendras crocanti
- miel

PREPARACIÓN:

Preparar con antelación el queso crema: Rallamos 100 gr. de Queso semicurado y calentamos a fuego lento en un cazo mientras vamos añadiendo 75 gr. de nata espesa. Cuando esté el queso disuelto, con ayuda de una batidora mezclamos bien los dos elementos. Dejamos enfriar y guardamos en la nevera.

Preparación de la Mousse de queso: Hidratamos la gelatina con agua fría. Mientras, montamos la clara a punto de nieve y reservamos en la nevera. Montamos la nata espesa y reservamos en la nevera. En un cazo, calentamos un poco de agua y añadimos la gelatina hasta disolverla. A continuación, mezclamos la gelatina con el queso crema. Con movimientos envolventes, añadimos a la mezcla la nata montada. Finalmente añadimos la clara a punto de nieve hasta conseguir una crema homogénea.

Preparar la mousse de sobrasada: Hidratamos la hoja de gelatina con agua fría. En un cazo, calentamos un poco de agua y añadimos la gelatina hasta disolverla. A continuación, mezclamos la sobrasada con la gelatina disuelta. Con movimientos suaves y constantes, añadimos la nata montada a la mezcla. Por último, añadimos también la clara a punto de nieve (también llamada a punto de merengue) hasta conseguir una crema homogénea y con cierto espesor.

Poner en una manga pastelera la mousse de queso junto con la de sobrasada sin mezclarlas mucho y dejar reposar en la nevera 20 minutos. Preparar todos los conos de barquillo y rellenarlos con la mezcla anterior. Añadir la miel y el crocanti al gusto y consumir inmediatamente.