

Quenelle de Queso Crema Las Terceras y manzana



INGREDIENTES :

- Galletas de barquillo de chocolate
- 2-3 manzanas grandes (150 gr aprox)
- 100 gr. De queso manchego semicurado pasteurizado Las Terceras rallados
- 1 hoja de gelatina
- 300 ml de zumo de zanahoria
- 10 gr de lecitina de soja

PREPARACIÓN:

Lavamos y cortamos las manzanas en medias porciones y las asamos al horno durante 30-40 minutos. Una vez asadas, las pelamos, trituramos y mezclamos en un cazo a fuego bajo con los 100 gr de queso manchego rallado hasta obtener una mezcla bien integrada.

Ponemos la gelatina a remojo con agua fría. La escurrimos y añadimos a la mezcla anterior integrando bien todos los ingredientes. Refrigeramos

LAS TERCERAS

Para acompañar hemos preparado aire de zanahoria: batimos el zumo de zanahoria con los 10 gr de lecitina de soja hasta conseguir una espuma.

Emplatado:

Trituramos las galletas de barquillo y las colocamos como base. Formamos la quenelle de Queso crema y manzana, y acompañamos con unas cucharadas de aire de zanahoria.