

TOSTA DE MOUSSE DE QUESO MANCHEGO SEMICURADO DOP LAS TERCERAS



INGREDIENTES :

- Para el mousse de queso manchego semicurado:
 - 65 gr. Queso Crema (50 gr. queso semicurado Las Terceras rallado + 16 gr nata espesa)
 - 66 gr. de nata para montar
 - 1 clara de huevo grande
 - 1 ½ hojas de gelatina
- 1 Rebanada de pan de semillas
- Sirope de chocolate
- 60 gr Nueces pecanas

PREPARACIÓN:

Preparación del queso crema: Rallamos 50 gr. de Queso semicurado y calentamos a fuego lento en un cazo mientras vamos añadiendo 16 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.

LAS TERCERAS

Preparación del 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 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. Reservamos en la nevera.

Preparación de la tosta: Untamos la rebanada de pan con una generosa ración de mousse de queso manchego. Le añadimos unos chorritos de sirope de chocolate con leche por encima y finalmente, añadimos las nueces pecanas.