

Zumo bicolor con queso tierno El Becerril y espirales de hojaldre



INGREDIENTES

- Queso tierno el Becerril cortado en tacos.
- 1/2kg de kiwis maduros
- 1/2kg de fresas maduras
- Azúcar (Se puede sustituir por edulcorante)
- Una taza de agua
- Leche condensada (Opcional)
- Masa de hojaldre

PREPARACIÓN:

- Poner a calentar el agua para disolver azúcar y hacer un poco de almíbar.
- Pelar los kiwis, trocear y triturar con la batidora. Reservar en una jarra.
- Limpiar las fresas, trocear y triturar. Reservar en otra jarra.
- Cuando el almíbar esté frío añadir unas cucharaditas en la fruta, el kiwi suele necesitar un poco más de almíbar que las fresas para perder la acidez. (No hacerlos muy dulces)
- En un vaso de cristal transparente decantar con cuidado la fruta licuada con las dos jarras a la vez, cada una por un lateral del vaso, para conseguir el zumo bicolor y que no se mezcle.
- Poner unos taquitos de queso en el centro.

LAS TERCERAS

- Añadir un chorrito de leche condensada (si la leche se pone antes en las jarras y se remueve se consiguen zumos de colores pastel)
- Acompañar con tiras finas de masa de hojaldre en espiral y horneadas a 180 grados durante 10 minutos hasta que se vean doradas, (se les puede añadir un poco de azúcar por encima antes de hornear).