

Semana gastroalimentaria de las Cinco Villas

CON LOS CHICOS DE ADISCIF
Y
DANIEL YRANZO



WWW.COMARCACINCOVILLAS.ES



www.escueladesabor.com

C/Prudencio 36

Zaragoza

Tfn. 876 441 870

-Tarta de quesos de Biota-

Ingredientes 4pax:

Para la base de galleta

-200g de galletas caramelizadas, 25g de chocolate negro 82% , 80g de mantequilla

Para la mezcla de crema de queso

-365g de queso fresco, 210g de yogur , 90g de queso madurado, todos de oveja y de Biota

-ralladura de 1 mandarina o de media naranja,

-90g de azúcar, 25g de maicena, 3 huevos camperos de Biota

Elaboración:

1-Triturar la galleta con el chocolate en una picadora, de manera que quede como un polvo la primera y en pequeños tropezones el segundo. Agregar la mantequilla semiderretida y mezclar hasta obtener una masa.

2-Extender esta masa en la base de un molde para tartas con clip forrado con papel de horno. Meter al congelador durante 10 minutos.

3-Mientras, trituraremos en el robot la mezcla de queso fresco, yogur, queso madurado, ralladura, maicena y azúcar.

4-Verter este batido en el molde sobr e la base de galleta y chocolate y hornear en la mitad superior, a 175º durante unos 35 m. de manera que quede bamboleante, para que al enfriar quede cremosa por dentro. Lo ideal es degustarla sacándola del frigo un par de horas antes de servir.

-Nueces caramelizadas con miel de Ejea-

Ingredientes 4pax:

-100 gramos de nueces peladas de Ejea de los Caballeros, 65 gramos de miel del Prepirineo, 15 gramos de mantequilla.

Elaboración:

1-Hacer en un cacito a fuego medio un toffee con la miel y la mantequilla, verter las nueces y dejar que caramelice sin parar de remover con una lengua pastelera. Estarán listas cuando el caramelo se adhiera completamente a las nueces

2-Verter sobre papel de cocina y dejar enfriar. Después, ya podemos conservarlas en el frigo. Se han de degustar bien frías para que el caramelo de miel esté crujiente.