

Tres texturas de quesos ibéricos

Los quesos, a pesar de sus peculiares y potentes sabores, pueden combinarse entre sí dando lugar a nuevos sabores. En esta lección aprenderemos a transformar la textura original de los quesos en nuevas texturas para poder combinar no solo los sabores, sino también, sus diferentes texturas. En este caso, transformaremos en espuma la cremosidad de la Torta del Casar usando la técnica del sifón. Le daremos también, una textura crujiente al queso Idiazabal y convertiremos el queso azul La Peral en una deliciosa salsa líquida. Si eres amante del queso, esta es una de las lecciones que no te puedes perder.

Preparación

Para hacer el crujiente de queso Idiazabal: Retiramos la corteza del queso y lo rallamos muy fino sobre papel vegetal que introduciremos en una placa de horno. Horneamos, con el horno (previamente calentado) a 120º-130º durante unos 5 o 10 minutos, hasta que tenga una textura crujiente adecuada. Sacamos y dejamos reposar. Para hacer la espuma de Torta del Casar y la crema líquida de La Peral: En dos ollas llevamos la nata a hervor. Introducimos en cada una los trozos (sin corteza) de cada queso, bajamos fuego y batimos con las varillas. Por un lado, la textura líquida que tomará el queso azul La Peral es la que irá en el emplatado. Y por otra parte, la nata infundada con la Torta del Casar la introduciremos en un sifón cerrando y dejando reposar en frigorífico un mínimo de 6 horas. Sacaremos y agitaremos enérgicamente (según indicación del fabricante) antes de servirla. Emplatamos al gusto, por ejemplo: una base líquida de queso La Peral, con la espuma de Torta del Casar encima y el crujiente de Idiazabal al lado.

Ingredientes

Para 4 personas:

200 gr. de queso Idiazabal

200 gr. de queso azul La Peral

200 gr. de queso Torta del Casar

500 ml. de nata líquida

Sal

Pimienta

Surtido de brotes germinados

Utensilios

2 Ollas (con tapa)

2 Varillas de batir

Cuchillos para queso

Boles
Cucharas
Cucharón
Placa horno
Papel vegetal
Rallador
Batidora eléctrica
Sifón
Cargas de sifón

Instructor destacado



Pepe Gorines

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD