

Milhojas de queso de cabra y membrillo

Una de las fórmulas más tradicionales de combinar los quesos en España, ha sido combinándolos con el dulzor del membrillo. En esta lección vamos a hacer un milhojas de membrillo combinado con el queso Payoyo, un queso gaditano que tiene un sabor muy especial. Para este milhojas prepararemos una vinagreta con una reducción de vino Manzanilla y Vinagre de Jerez, todos sabores del Sur que darán como resultado un plato lleno de contrastes.

Preparación

Para hacer la vinagreta: En un cazo ponemos el vino de Manzanilla con sal y llevamos a hervor. En ese momento añadimos el vinagre de Jerez y dejamos reducir. Cuando la mezcla haya reducido lo suficiente la sacamos, dejamos atemperar y la mezclamos con el aceite de oliva para hacer una vinagreta. Para hacer el milhojas de queso y membrillo: Retiramos la corteza del queso y lo cortamos en láminas de un dedo de grosor, de igual tamaño que las láminas del dulce de membrillo que cortaremos a continuación. Estas dos placas que nos quedan las volvemos a cortar a su vez, en finas láminas y las colocamos alternando queso y membrillo repetidamente. Ya tenemos el milhojas, al que le podemos dar la forma deseada. Emplatamos al gusto con los brotes germinados, los crujientes de jamón y la vinagreta. NOTA: A la hora de trabajar tanto el queso como el membrillo tendremos un bol con agua templada en el que iremos mojando constantemente el filo del cuchillo, para secarlo y poder cortar mejor estos dos productos tan grasos.

Ingredientes

Para 4 personas:

600 gr. de dulce de membrillo

600 gr. de queso Payoyo

150 ml. de vino Manzanilla

100 ml. de vinagre de Jerez

Crujientes de jamón

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

Surtido de brotes germinados (al gusto)

Agua templada

Utensilios

Ollas
Sartenes
Cuchillos
Cazos
Cucharón
Varillas
Boles
Tenedor
Placas de horno
Papel vegetal

Instructor destacado



Pepe Gorines

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD