

ANGULO

BURGOS

Mousse de queso fresco Angulo y membrillo

Un postre de toda la vida a base de queso y membrillo, pero tan diferente y divertido que merece la pena probarlo.

Ingredientes para 4 personas:

- 150 gr de queso fresco Angulo (para la mousse)
- 100g de queso fresco Angulo (cortado 4 rectángulos alargados)
- 4 yemas de huevo
- 250 gr de nata
- 5 cucharadas (soperas) de azúcar
- 4 láminas de dulce de membrillo
- 150 gr. de azúcar

Triturar el queso fresco Angulo con la nata líquida hasta obtener una pasta homogénea. Pasarla, si hace falta, por un colador, con la ayuda de una varilla, añadir las yemas y el azúcar y batir hasta integrarlas.

Hornear en un molde estrecho, con el horno precalentado a 170°, durante unos 15 minutos, hasta que cuaje. Retirar del horno y retirar la costra tostada de la superficie.

Desmoldar y trabajar de nuevo hasta obtener una crema.

Disponer 4 láminas de carne de membrillo, colocar un rectángulo de queso fresco Angulo sobre cada una de las láminas de membrillo y distribuir la mus de queso fresco Angulo sobre ellas.



4 pers.



35 min.



Media

Ignacio Medina

Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.

