

MILHOJA de FARINATO, REQUESÓN, MERENGUE y NARANJA

PEDRO MARCOS Y JOSÉ CARLOS LÓPEZ
RESTAURANTE EL BARDO. Salamanca

Tiempo de elaboración: 20'



Ingredientes

Farinato de Ciudad Rodrigo 250 gr. / Galletas María
100 gr. / Requesón 250 gr. / Claras de huevo 150 gr. /
Azúcar glass 300 gr. / Vainilla 1 vaina / Naranjas
1 kg. / Limón 1 ud. / Azúcar 750 gr.

Elaboración

Hacemos con el robot harina de galleta, la mezclamos con el farinato, amasamos. Estiramos en finas láminas con el rodillo, espolvoreamos con azúcar glass y metemos en el horno a 220° durante 5 min.

Realizamos una mermelada con el kg. de naranjas, la piel del limón y los 750 gramos de azúcar.

En un baño maría montamos un merengue suizo con los 150 gr. de clara y 220 gr. de azúcar glass y lo perfumamos con la vainilla.

Presentación

Sobre el fondo del plato colocamos un cordón de mermelada, una galleta de farinato, requesón, galleta, merengue, galleta, requesón y finalizamos con una última galleta sobre la que colocamos merengue que tostamos con el soplete.

Observaciones

El requesón se puede mezclar con frutas finamente picadas, sugerimos que tengan un toque ácido. Se puede decorar con café en polvo y chocolate amargo.