

## INGREDIENTES

*Para el muffin:*

Mantequilla en pomada 75 gr / Azúcar 200 gr. / Huevos 2 ud.  
/ Yogurt 150 gr. / Leche 50 gr. / Harina 300 gr. / Bicarbonato  
1 cucharadita / Queso curado Arribes de Salamanca 100 gr. /  
Frutos secos (nueces, avellanas, piñones y anacardos) 100 gr.

*Para la crema de queso:*

Nata 600 gr. / Leche 300 gr. / Queso semicurado Arribes de  
Salamanca 350 gr / Azúcar 150 gr. / Palo de canela 1 ud.

## ELABORACIÓN

*Muffin:*

Mezclamos bien la mantequilla con el azúcar. Una vez mezclado vamos incorporando los huevos, el yogurt y la leche y mezclamos de nuevo. A la mezcla incorporamos el bicarbonato y la harina y amasamos; cuando esté bien ligado, le añadimos el queso curado cortado en pequeñas pepitas y los frutos secos también rotos y mezclamos de nuevo (reservamos algunos frutos secos para decorar). Repartimos en doce moldes de papel de muffin y horneamos 30 minutos a 180° (con el horno precalentado). Una vez fríos se desmoldan y se reservan.

*Crema de queso:*

Calentamos en un cazo la nata, la leche, el azúcar y la canela. Cuando hierva, se retira de fuego y se incorpora el queso (no debe hervir con el queso, de lo contrario, se disociaría la grasa del resto) se mueve, se retira la canela, se pasa por la batidora, se cuele y se reserva.

## PRESENTACIÓN

Disponemos el muffin en el fondo de un plato sopero; le hacemos una hendidura en cruz en la parte de arriba, abriéndolo ligeramente y salteamos con la crema asegurándonos de que parte de ella entre por la hendidura y el resto caiga al fondo del plato, donde también pondremos los frutos secos que reservamos previamente.



# MUFFIN DE QUESO CURADO y FRUTOS SECOS con CREMA TIBIA de QUESO SEMICURADO

**AGUSTÍN MAÍLLO SEISDEDOS**

Restaurante Mirasiera.  
MÓGARRAZ. Salamanca

