



HELADO DE QUESO en CRISTAL de AZÚCAR, con SALSA de NUECES, GELATINA DE MIEL y CAMELO de OLIVAS NEGRAS



MANUEL JUSTEL MARTÍNEZ

Restaurant Le Sablon
SALAMANCA

INGREDIENTES

Helado:

Queso fresco 200 gr. / Queso Arribes de Salamanca 200 gr. /
Nata batida 200 gr. / Azúcar 100 gr. / Leche ½ l. / Glucosa 1
cuchara sopera

Gelatina:

Miel de brezo 50 gr. / Agua 15 cl. / Gelatina 1 hoja / Caramelo
de olivas / Azúcar 100 gr. / Puré de aceitunas negras 100 gr. /
Agua 7,5 cl. / Salsa nueces: Salsa inglesa 15 cl. / Nueces picadas
2 ud / Licor nueces: 1 chupito

Cristal: Azúcar Isomalt

ELABORACIÓN

Helado:

Diluir en la leche caliente el azúcar, el queso fresco y el queso Arribes
rallado. Añadir la glucosa y la nata batida. Enfriar 12 horas en la nevera, y
luego hacer el helado en la heladera.

Gelatina:

Hervir el agua, añadir la miel y la gelatina diluida. Enfriar.

Caramelo de olivas:

Hacer un suero con el agua y el azúcar, añadir el puré de olivas negras.

Salsa de nueces:

Salsa inglesa, más nueces picadas, más licor de nueces.

Cristal:

Hacer un tubo de cristal con el azúcar isomalt

PRESENTACIÓN

Llenar el tubo de cristal con el helado, verter encima la salsa. Adornar
con la gelatina cortada y el caramelo de olivas.