



MUS DE QUESO en PAN de AJO



PEDRO MARCOS Y
JOSÉ CARLOS LÓPEZ SOSA
Restaurante El Bardo. SALAMANCA



INGREDIENTES

1 libreta de pan candeal asentado / 100 gr. de Queso Arribes de Salamanca / 10 gr. de miel de Salamanca / 1 cucharada de pimentón de la Vera / 1 diente de ajo / 1 cuchara de café de orégano / 250 cc. de vino de Arribes / 250 gr. de azúcar / 1 palito de regaliz / 1 cuchara de lecitina de soja / 2 huevos / 200 cc. de nata

Tiempo de Elaboración: 15'

ELABORACIÓN

Machamos el ajo, le añadimos el pimentón y el orégano, lo mojamos con un poco de agua. Cortamos el pan en rebanadas finas, las pintamos con el majado hasta que estén flexibles, formamos cilindros y lo metemos al horno hasta que se formen tostas. Rallamos el queso, y hacemos el mus con la nata montada, las yemas y las claras a punto de nieve. Infusionamos el regaliz, dejamos enfriar y le añadimos la lecitina de soja. En un cazo ponemos el vino y el azúcar hasta conseguir un caramelo líquido. Batimos la infusión de regaliz hasta conseguir que se forme espuma.

PRESENTACIÓN

Con el caramelo líquido dibujamos el plato, colocamos un cilindro de pan tostado, lo rellenamos con la mus de queso; en la parte superior ponemos un poco de miel, y en un lateral del cilindro colocamos la espuma de regaliz.