

# Dossier de Recetas

## 2ª edición Quesea Training



## ÍNDICE:

1. Mango picante, cacahuete en texturas, D.O.P. Queso de Tetilla y rúcula
2. Bruschetta de semillas y queso D.O.P Mahón-Menorca
3. Gambas con leche de tigre de queso de cabra payoya
4. D.O.P. Queso Majorero, guacamole y tartar de remolacha
5. Tosta de salmorejo con D.O.P. Queso Zamorano y topping de cecina
6. Cabralescake y crujiente de fresas
7. Cremoso de queso D.O.P. Idiazabal, galletas crujientes y sirope de arce
8. Crujiente de pan cristal, chutney de frambuesas, D.O.P. Queso Murcia al Vino y almendra frita
9. Flor y D.O.P. Queso Manchego, anguila, berros y uvas
10. Ensalada de D.O.P. Torta del Casar, jamón ibérico, frambuesas con vinagreta de frutos secos y miel

## 1. Mango picante, cacahuete en texturas, D.O.P. Queso de Tetilla y rúcula

### Ingredientes:

- 1 mango
- 150 g D.O.P. Queso de Tetilla
- 50 g crema de cacahuete
- 50 g cacahuetes pelados
- Rúcula
- Sal en escamas
- Sriracha

### Elaboración:

1. Pelar el mango y cortar en cubos pequeños.
2. Cortar el D.O.P. Queso de Tetilla en cubos de tamaño similar a los del mango.
3. Colocar los cacahuetes pelados en una tabla de cortar y picar la mitad de ellos de forma gruesa, dejando la otra mitad enteros.

### Acabado y presentación:

1. Colocar una cama de rúcula.
2. Distribuir los cubos de mango y D.O.P. Queso de Tetilla sobre la rúcula.
3. Añadir la crema de cacahuete en pequeñas cucharadas distribuidas por el plato.
4. Espolvorear los cacahuetes picados y enteros sobre el mango, el queso y la rúcula.
5. Rociar con sriracha al gusto para darle un toque picante.
6. Finalizar espolvoreando un poco de sal en escamas por encima de todo el plato.

## 2. Bruschetta de semillas y queso D.O.P Mahón-Menorca

### Ingredientes:

- Queso de D.O.P. Mahón-Menorca
- Hogaza de pan de semillas de masa madre
- Tomate pera fresco
- Albahaca fresca
- 1 diente de ajo
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal

### Elaboración:

1. Cortar rebanadas anchas de la hogaza de pan y tostarlas en el horno o en un tostador hasta que estén crujientes.
2. Mientras tanto, preparar el tomate pera pelándolo, cortándolo por la mitad, retirando las semillas y cortándolo en cuadritos pequeños.
3. Picar finamente la albahaca fresca y el diente de ajo. Utilizar un mortero para machacar el ajo con un poco de sal hasta obtener una pasta.
4. En un bol, mezclar los cuadritos de tomate pera, la albahaca picada, el ajo machacado, el AOVE y un toque de sal Maldon. Mezclar bien todos los ingredientes.
5. Una vez tostadas las rebanadas de pan, colocarlas en un plato y distribuir la mezcla de tomate, albahaca y ajo sobre cada una.
6. Espolvorear generosamente con queso de D.O.P. Mahón-Menorca rallado por encima.

### 3. Gambas con leche de tigre de queso de cabra payoya

#### Ingredientes:

- Gambas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Merma de pescado
- Caldo de pescado
- Cebolla morada
- Jengibre
- Limón
- Lima
- Ajo
- Cilantro
- Queso de cabra payoya
- Aguacate

#### Elaboración:

1. Pelar las gambas crudas y quitarles las tripas. Reservar.
2. En un recipiente, preparar la leche de tigre básica exprimiendo el jugo de la lima y el limón. Agregar la cebolla morada finamente picada y el queso de cabra payoya rallado. Mezclar bien hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Sumergir las gambas crudas en la leche de tigre preparada y dejarlas marinar durante unos minutos.
4. Mientras tanto, preparar la crema de aguacate triturando el aguacate maduro con un poco de aceite, sal y pimienta al gusto.
5. Para servir, colocar las gambas marinadas en un plato, decorar con la crema de aguacate y añadir un toque de brotes verdes o sésamo negro por encima. Finalizar con un chorrito de aceite de oliva.

#### 4.D.O.P. Queso Majorero, guacamole y tartar de remolacha

##### Ingredientes:

- D.O.P. Queso Majorero
- Aguacate
- Cebolla morada
- Tomate
- Cilantro
- Lima
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal
- Pimienta negra
- Remolacha
- Aceite de sésamo

##### Elaboración:

##### Para el tartar de remolacha:

1. Pela la remolacha y córtala en cubos pequeños.
2. Colócala en un bol y aliña con un chorrito de aceite de sésamo, sal y pimienta negra al gusto.
3. Mezcla bien y reserva.

##### Para el guacamole.

1. En un bol, machaca el aguacate con un tenedor hasta obtener la consistencia deseada.
2. Agrega la cebolla morada finamente picada, tomate en cubitos pequeños, cilantro picado, jugo de lima, AOVE, sal y pimienta al gusto.
3. Mezcla todos los ingredientes hasta que estén bien combinados.

##### Emplatado:

1. Corta el D.O.P. Queso Majorero en cubos o rebanadas finas para montar el plato.
2. Para servir, coloca una porción del tartar de remolacha en el centro del plato. Acompaña con porciones de guacamole alrededor y decora con los cubos o rebanadas de queso majorero.

## 5. Tosta de salmorejo con D.O.P. Queso Zamorano y topping de cecina

### Ingredientes:

- D.O.P. Queso Zamorano
- Salmorejo
- Pan rústico
- Cecina
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

### Elaboración:

1. Cogemos dos rebanadas de pan rústico y los tostamos
2. Untamos la tosta con el salmorejo y echamos un chorrillo de aove
3. Ponemos bastante de D.O.P. Queso Zamorano por encima y sopleteamos
4. Por último, picamos en trozos muy pequeños la cecina y espolvoreamos por encima

## 6. Cabralescake y crujiente de fresas

### Ingredientes:

- Fresitas del bosque
- Yuzu
- Azúcar
- 200 g de queso crema
- 100 ml de nata líquida
- 2 huevos
- 50 g de queso D.O.P. Cabrales
- 50 g de eritritol
- 18 g de puré de frambuesa
- 30 g de mantequilla
- 25 g de azúcar glas
- 40 g de harina
- 1 clara de huevo
- Colorante en polvo rojo

### Elaboración:

#### Para la base:

1. En primer lugar precalentamos horno/ airfryer a 200°
2. En una procesadora de alimentos añadimos los huevos, el queso de untar, la nata líquida, el eritritol y el queso D.O.P Cabrales (dale un punto de calor en el microondas). Batimos bien a velocidad baja para que no entre mucho aire
3. Forra un molde apto para horno con papel vegetal y coloca la mezcla
4. Metemos la mezcla en el horno/ airfryer dónde estará 25min cocinando a 170º
5. Cuando lleve 10 minutos saca la bandeja con el cheesecake de la airfryer, tápalo con papel de aluminio y vuélvelo a meter el tiempo que falta (15 minutos a 170°)
6. Una vez listo el cheesecake dejamos que se enfríe a temperatura ambiente y lo ponemos en la nevera mínimo un par de horas, mejor dejarlo para el día siguiente
7. Sácalo 30 minutos antes de comértelo

#### Para el crujiente de fresas:

1. Horno precalentado 180°C
2. Bate la mantequilla y el huevo, agrega 2 tazas de harina previamente mezclada con el polvo para hornear y mezcla hasta que todo quede integrado.
3. Vacía al molde previamente engrasado y enharinado y cubre esta mezcla con las fresas.
4. Aparte, mezcla la harina restante con el azúcar resto y espolvorea sobre las fresas.
5. Hornea 50 minutos, sácalo y ofrécelo de preferencia tibio

#### Para el emplatado:

1. Colocar la base
2. Agregar el crujiente de fresa por encimar y montar con fresas aliñadas con yuzu y azúcar



## 7. Cremoso de queso D.O.P. Idiazabal, galletas crujientes y sirope de arce

### Ingredientes:

- Queso D.O.P. Idiazabal
- Nata
- Hojas de gelatina
- Galletas caramelizadas
- Sirope de arce
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Micromezclum
- Sal en escamas

### Elaboración:

#### Para la crema de queso Idiazabal:

1. Rallamos el queso D.O.P. Idiazabal y reservamos.
2. En un cazo pequeño calentamos la nata evaporada y agregamos el queso rallado.
3. Una vez el queso se haya derretido, reservamos

### Emplatar:

1. Poner el queso crema de D.O.P. Idiazabal en una manga pastelera.
2. Trocear la galleta para ponerla en la base.
3. Disponer el queso crema encima de la galleta, añadir unos puntitos de sirope de arce, un punto de sal, micromezclum y cebolla caramelizada.

## 8. Crujiente de pan cristal, chutney de frambuesas, D.O.P. Queso Murcia al Vino y almendra frita

### Ingredientes:

- D.O.P. Queso Murcia al Vino
- Pan de cristal
- Almendras fritas
- Aceite de trufa
- Vinagre de manzana
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal
- Sriracha
- Mermelada de frutos rojos

### Elaboración:

1. Cortar el pan de cristal en rebanadas finas. Si tienes un tostador o una sartén caliente, tuéstalas ligeramente durante 1-2 minutos para que queden crujientes.
2. Cortar D.O.P. Queso Murcia al Vino en láminas finas o en trozos pequeños.

### Para el chutney:

1. En un bol pequeño, mezclar la mermelada de frutos rojos con el vinagre de manzana y una pizca de sal. Añadir unas gotas de siracha al gusto para darle un toque picante.

### Acabado y presentación:

1. Colocar las rebanadas de pan de cristal en el plato.
2. Untar una capa generosa del chutney de frambuesas sobre cada rebanada de pan.
3. Colocar los trozos de D.O.P. Queso Murcia al Vino sobre el chutney.
4. Esparcir las almendras fritas sobre el queso.
5. Rociar unas gotas de aceite de trufa sobre cada rebanada para un toque de sabor extra.
6. Añadir un chorrito de AOVE sobre todo el plato y una pizca de sal al gusto.

## 9. Flor y D.O.P. Queso Manchego, anguila, berros y uvas

### Ingredientes:

- 300 ml nata
- 125 g D.O.P. Queso Manchego
- Puñado de berros
- Anguila ahumada
- Uvas rojas sin semilla
- Acedera roja fresca en brote

### Elaboración:

1. Colocar la cuña de D.O.P. Queso Manchego en la tabla de cortar.
2. Con el cuchillo o la mandolina, corta láminas finas del D.O.P. Queso Manchego (las láminas deben ser lo suficientemente delgadas para que se puedan doblar sin romperse, pero no tan finas que se desmoronen).
3. Coger una lámina de queso y doblarla ligeramente por la mitad a lo largo. Luego, enrollarla desde un extremo hacia el otro para formar el centro de la flor.

### Para la crema de queso y berros:

1. Calentar la nata en un cazo y llevar a ebullición sin parar de mover con una varilla.
2. Cortar D.O.P. Queso Manchego en dados y agregar a la nata.
3. Triturar bien, dejar que enfríe y volver a triturar.
4. Poner en biberón.

### Acabado y presentación:

1. Poner la anguila encima de la flor junto con las uvas.
2. Terminar con la acedera sobre la flor.

## 10. Ensalada de D.O.P. Torta del Casar, jamón ibérico, frambuesas con vinagreta de frutos secos y miel

### Ingredientes:

- Queso D.O.P. Torta del casar
- Jamón ibérico
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal
- Vinagreta de frambuesa
- Pipas de calabaza
- Nueces
- Semillas de amapola
- Semillas de chía
- Rúcula
- Frambuesas
- Miel

### Elaboración:

1. Colocar una cama de rúcula.
2. Desmenuzar el queso D.O.P. Torta del casar en trozos grandes y colocarlo sobre la rúcula.
3. Poner las lonchas de jamón ibérico intercaladas con los trozos de queso.
4. Distribuir las frambuesas sobre la ensalada.
5. Espolvorear las pipas de calabaza, las nueces troceadas, las semillas de amapola y las semillas de chía sobre los ingredientes.

### Para la vinagreta:

1. En un bol pequeño, mezclar la vinagreta de frambuesa con la miel y un chorrito de AOVE.
2. Batir bien la mezcla hasta que esté bien integrada.

### Acabado y presentación:

1. Rociar la vinagreta de miel y frambuesa sobre la ensalada.
2. Añadir una pizca de sal al gusto.