

Ensalada de Quesos Canarios en tres temperaturas

By Chef Rogelio Quintero Montesdeoca Foto: Roger Méndez

Ingredientes

Para 4 raciones

100 g de requesón

250 g de queso fresco

200 g de queso semi curado

200 g de queso curado

100 ml de nata sin azúcar

2 hojas de gelatina

5 rebanadas de pan de molde

Lechugas variadas

25 g de pistachos

4 tomates cherrys

Vinagreta de moras:

75 g de moras pequeñas

Aceite de oliva virgen extra suave

Vinagre balsámico

Pimienta negra recién molida

Sal

Elaboración

Quitar la corteza de los tres quesos y cortar 25 gramos de cada uno en finos bastones. Hacer círculos de 2 centímetros de diámetro de pana de molde con la ayuda de un cortador de pastas. Hacer en el horno a 60°C hasta estar crujientes.

Frío de quesos:

Triturar en la termomix (60°C) hasta dejar bien fino el requesón y 150 gramos de queso fresco. Añadir la nata y mezclar con el queso.

Diluir la gelatina (previamente remojadas en abundante agua fría) con la mezcla de quesos y nata. Colocar un molde de unos 10 centímetros de diámetro en un plato muy frío y verter en su interior el frío de quesos. Poner en el frigorífico para que se solidifique.

Caliente de quesos:

Juntar el queso fresco restante, el queso semicurado y curado, tritarlo tritarlo en la termomix hasta lograr una pasta homogénea.

Formar pequeñas bolas con el queso y extenderlo sobre un costrón de pan circular.

Vinagreta de moras:

Triturar la mitad de las moras con el aceite. Añadir el resto de las moras troceadas finamente, el vinagre, sal y la pimienta. Batir ligeramente.

Terminación y presentación:

Mezclar las hojas de lechugas con los bastones de queso, la

mitad de los pistachos y aderezar ligeramente con la vinagreta. Colocar la ensalada en el interior del molde del frío de quesos elaborado y el tomate abierto a la mitad a su lado. Quitar el molde y dibujar el plato con la vinagreta. Esparcir el resto de los pistachos.