

Cuajada de queso Bauma con Salsa de fruta de la pasión

[By Chef Yago Crego](#)

En esta ocasión les traigo un [postrecito sencillo](#), pero muy resultón que ahora que viene el buen tiempo es ligero y sienta siempre bien. Una cuajada de queso La Bauma con salsa de Mango.

El queso de cabra cremoso Borredá [Bauma](#) (también conocida como crema ácida de Borredá) es un clásico de la cultura quesera de nuestro país recuperado gracias a la quesería Bauma y al maestro Antoni Chueca. Con textura suave, fuerza viscosa y aromática, con un toque de sabor ácido al final que gustará a todos en casa.

Ingredientes:

Para la cuajada:

- 1 hoja de gelatina
- 4 yemas de huevo
- 40 gr de azúcar
- 250 gr de leche entera
- 250 gr de queso Borredá Bauma

Para la salsa:

- 120 gr de azúcar
- 200 gr de zumo mango
- 100 gr agua caliente

1. Hidratar la gelatina en agua fría.
2. Montar las yemas de huevo con el azúcar.
3. Llevar a ebullición la leche y el queso. Verter esto sobre las yemas poco a poco sin dejar de remover. Pasar toda la

mezcla a un cazo, llevar a fuego bajo y cocinar como una crema inglesa. Cuando llegue a 82°C, retirar del fuego, añadir la gelatina escurrida y mezclar bien.

4. Rellenar los moldes o copas. Dejar enfriar mínimo 3 horas.

La salsa:

Hacemos un caramelo con el agua y el azúcar. Una vez hecho, añadimos el zumo de mango y le damos un hervor removiendo con una varilla para que se unifiquen el caramelo. Dejamos enfriar y lo echaremos por encima de nuestra cuajada.

Acabaremos nuestra receta picando un poco de menta fresca. Decoramos con alguna fruta como son arándanos o como yo he usado una fresa. Podemos complementar nuestra cuajada si queremos con un Crumble en la base.