



MANZANA REINETA DEL VALLE DE LAS CADERECHAS CON QUESO DE VALDEÓN

Isabel Álvarez

RESTAURANTE

EN TIEMPOS DE
maricastaña

Ingredientes para una persona:

- 2 Manzanas Reineta del Valle de Las Caderechas
- 20 cc Vino blanco naturalmente dulce (tipo Sauternes)
- 30 gr Queso de Valdeón
- 10 cc Brandy
- 60 cc Nata fresca
- Pizca de sal
- Nueces caramelizadas
- Frambuesa liofilizada

Elaboración

1. Pelar las manzanas y cortarlas en cuartos.
2. Incorporálas en un recipiente de cristal junto al vino dulce.
3. Filmar con papel transparente intentando retirar el máximo de aire.
4. Cocinar en el microondas durante 3 minutos.
5. Con cuidado mezclar el contenido y machacar con ayuda de un tenedor.
6. Reservar.
7. Por otro lado en una cazuela a fuego suave añadir el queso de Valdeón.
8. Seguidamente el brandy y flambear. Hasta que evapore el alcohol.
9. Agregar la nata, la sal y reducir hasta conseguir una textura cremosa.
10. Reservar.

Emplatado:

1. En un plato sopero y con ayuda de un molde rellenarlo con la Reineta reservada.
2. Retirar el molde con cuidado y añadir la salsa de queso.
3. Terminar decorando con las nueces caramelizadas y la frambuesa liofilizada.