

Crema de queso idiazábal con guarnición de setas

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Sirve esta crema calentita, acompañada de setas y un poco de pimienta negra molida al gusto.

Raciones para 6

10ml Aceite de oliva virgen extra
150gr Champiñones u otras setas
1/2 Cucharadita de sal de ajo
400gr Queso idiazábal
700gr Nata líquida para cocinar
30gr Mantequilla
1 Lámina de gelatina
Pimienta negra molida
Perejil fresco para decorar

- 1** Lavar los champiñones y trocear. Saltear en una sartén con el aceite de oliva virgen extra y la sal de ajo. Retirar cuando no queden restos de líquido. Reservar.
- 2** Calentar la nata líquida en un cazo y llevar a ebullición.
- 3** Agregar el queso, troceado y sin corteza, y la mantequilla. Cocer a fuego bajo durante 15 minutos, vigilando y removiendo continuamente hasta que veamos que los trozos de queso se integran en el líquido.
- 4** Añadir la lámina de gelatina y dejar fundir. Luego tritura todo y ya estaría lista la crema para servir.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crema-de-queso-idiazabal-con-guarnicion-de-setas/>

