

Crema de queso idiazábal con guarnición de setas

COOKING
LOVERS TRISA



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-idiababal-con-guarnicion-de-setas/>

COOKING
LOVERS 