

QUESO DE CABRA FRITO, CON MERMELADA DE UVAS

INGREDIENTES:

Para 4 personas, centro de mesa, tapas o media ración.

- Queso de cabra.
- 2 Huevo.
- Pan rallado.
- AOVE

Para la mermelada de uvas frescas

- Agua. Uvas.
- Zumo de medio limón. Misma cantidad de azúcar.
- Un poquito de orujo.



Fotos: © José Luis Moya



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION



DEL QUESO:

- Se hacen de 15 a 20 daditos de queso de cabra, y/o se cortan rodajas de medio centímetro cuando el rulo de queso es pequeño...
- Se llevan al congelador
- Se baten dos huevos y se pasa doblemente el queso por el huevo, por el pan rallado.
- Se llevan de nuevo al congelador.
- Se tornan a pasar doblemente los dados de queso por el huevo y el pan rallado.
- Tras dejarlos en el congelador un tiempo... 10 minutos...
- Se fríen hasta lograr un color dorado.
- Se escurren sobre papel absorbente.



PARA LA MERMELADA DE UVAS:

- Se pone al fuego un poquito de agua.
- Se añade el medio zumo de limón e igual parte de azúcar.
- Se pone todo a fuego fuerte (menos el orujo) y se va triturando con la cuchara de madera dejando reducir hasta conseguir cierta consistencia.
- Se pasa por la Termomix y se le añade un poquito de orujo.

PRESENTACIÓN

- Se emplata o presenta de forma creativa, con piruletas de queso, y acompañándolo con otras mermeladas, etc.



Foto: José Luis Moya P.

	<p>ZAMAYÓN CALIXTO NIETO Vinos Sierra de Salamanca</p> <p>o Tipde vino: Tinto Año: 2010 Denominación: Vinos Sierra de Salamanca Fase visual: Color cereza cubierto intenso, limpio, brillante y de capa alta. Fase olfativa: Aromas tostados, notas balsámicas, regaliz frutos negros y algún toque láctico. Fase gustativa: Es un vino estructurado con buena carga frutal (moras, ciruelas), aromático, buena acidez, carnoso, algo tánico, con cuerpo y un final largo y persistente. 93 puntos Parker. Acompañamiento: Embutido. Quesos curados.</p>
---	--