

Bizcocho de queso de cabra, fresa caramelizada, fresa deshidratada y granizado de frambuesa



42° 39' N, 8° 14' W

40° 40' N, 3° 49' W

41° 54' N, 2° 38' W

COMPOSICIÓN

- Bizcocho de queso de cabra
- Fresa caramelizada
- Granizado de frambuesa

Bizcocho de queso de cabra

- 160 g de huevo
- 100 g de azúcar
- 30 g de aceite de girasol
- 150 g de harina floja
- 15 g de levadura química en polvo
- 3 g de ralladura de limón
- 250 g de queso de cabra moho (Suerte Ampanera)

Preparar el interior de un molde rectangular untando con mantequilla y enharinarlo, retirando el exceso que no quede adherido. Batir los huevos con el azúcar en batidora eléctrica hasta que se blanqueen. Añadir el aceite en forma de hilo sin parar de batir.

Mezclar la harina con la levadura química, tamizar e incorporar a la mezcla con movimientos envolventes. Finalmente añadir la ralladura de limón con el queso de cabra previamente pelado y triturado y homogeneizar. Volcar la mezcla del bizcocho dentro del molde y cocinar en horno seco a 180°C durante unos 20 a 30 minutos.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla a temperatura ambiente.

MONTAJE Y ACABADO DEL PLATO

- Fresa deshidratada (Trasdeza Natur)
- Frambuesa fresca (BosqueSoria)

Cortar el bizcocho formando rectángulos de 2 cm de espesor. Colocar en la base de un plato una cucharada de fresa caramelizada. Al lado colocar el bizcocho de queso de cabra. Acabar colocando una cucharada de granizado de frambuesa 3 un de frambuesa fresca y la fresa deshidratada.

Fresa caramelizada

- 500 g de fresas
- 50 g de azúcar
- 25 g de licor cassis
- 40 g de mantequilla

Lavar las fresas, secarlas, cortarlas en dados de 2 centímetros. Disponer el azúcar en un cazo a fuego medio-suave hasta que funda por completo para obtener un caramelo líquido de color dorado, removiendo suavemente si es necesario. Incorporar con cuidado los dados de fresas, mezclar, añadir el licor de cassis y flambear a fuego suave para evaporar el alcohol. Por último, agregar aún en caliente y fuera del fuego la mantequilla a dados, removiendo suavemente hasta emulsionar. Reservar.

Granizado de frambuesa

- 600 g de frambuesas (BosqueSoria)
- 150 g de azúcar
- 200 ml de agua
- zumo de medio limón
- 5 un de hoja de gelatina

Calentar el agua y el azúcar en un cazo hasta que llegue a hervir. Cocinar por un minuto hasta la completa disolución del azúcar y retirar del fuego. Incorporar las frambuesas. Hidratar las hojas de gelatina en abundante agua fría con hielo. Triturar las frambuesas y colar. Incorporar la gelatina hidratada y escurrida, remover hasta que se funda y llevar la mezcla al congelador. Una vez congelado, raspar con un tenedor y reservar en el congelador.