

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

Compostela: Queso DOP Cebreiro, IXP Tarta de Santiago de Artesanía Alimentaria

Fácil
15 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

1/4 IXP Tarta de Santiago

1 DOP Cebreiro pequeño

110 g crema de almendra, canela y limón de [Artesanía Alimentaria](#)

25 g pedazos de fresas de [Artesanía Alimentaria](#)

5 galletas de Xián de [Artesanía Alimentaria](#)

Tarta de Santiago, crema de almendra y limón, queso Cebreiro y pedazos de Artesanía Alimentaria.

Cortamos un trozo de Tarta de Santiago, y reservamos.

En un bol, echamos un par de botes de crema de almendra de [Artesanía Alimentaria](#), y añadimos el queso Cebreiro en pedazos, y mezclamos bien con la ayuda de una cuchara o de una varilla hasta conseguir una crema homogénea.

Para el emplatado, colocamos una base de galletas de Xián de [Artesanía Alimentaria](#) que romperemos con la mano para conseguir trozos algo más grandes y crocantes bastante grandes, cubrimos con el resultado anterior la base y reservamos. Colocamos la tarta de Santiago. Con la ayuda de dos cucharas, hacemos un montón de la crema de queso Cebreiro y crema de almendra y lo colocamos sobre la tarta. Colocamos los pedazos de fresas de [Artesanía Alimentaria](#) y terminamos con un poco de canela y un toque de fruta y color.