https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/compostela-queso-dop-cebreiro-ixp-tarta-de-santiago-y-crocantes-de-artesania

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Compostela: Queso DOP Cebreiro, IXP Tarta de Santiago y crocantes 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, crocantes 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 y limón de Artesanía Alimentaria, y añadimos el queso Cebreiro. Mezclamos con la ayuda de una cuchara o de una varilla hasta conseguir una textura de pasta.

Para el emplatado, colocamos una base de galletas de Xián de Artesanía Alimentaria que romperemos con la mano para conseguir unos trozos crocantes bastante grandes, cubrimos con el resultado de deshacer la Tarta de Santiago. Con la ayuda de dos cucharas, hacemos unas pequeñas "quenelles" de la crema de queso Cebreiro y crema de almendra y limón. Colocamos sobre la crema pedazos de fresas de Artesanía Alimentaria para darle un toque de fruta y color.