

GALICIA

EXPERIENCIAS

DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

Pan de Cea dulce con mousse de queso del Cebreiro con sa de Galicia

Difícil
120 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

4 rebandas gruesas de [Pan de Cea](#)

[leche](#)

[piel de limón](#)

[3 huevos](#)

[azúcar](#)

[mantequilla](#)

[250 g de queso Cebreiro](#)

[2 limones](#)

[6 cucharadas de leche condensada](#)

[Miel de Galicia](#)

[canela en polvo](#)

Poner a calentar la leche junto con el azúcar, la canela hasta que el azúcar se disuelva, dejar atemperar tapado cuando enfríe verter por encima de las rebandas de pan empapen bien.

Partir el queso, añadir las yemas de huevo, la leche con la piel de limón, triturar bien hasta que quede sin grumos, montar el huevo montadas al punto de nieve, haciendo esto con la leche, bajar, hasta que quede homogénea, reservar en frío.

Calentar la miel ligeramente hasta que quede en textura líquida.

En una sartén antiadherente echamos un poquito de mantequilla, las rebandas de pan empapadas y previamente pasadas por la miel, estén doradas por ambos lados, reservar en papel absorbente para el exceso de grasa.

Encima de la tostada dispondremos una quenelle de mousse de queso, terminaremos salseando con hilos de miel y canela.