https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/pan-de-cea-dulce-con-mousse-de-queso-del-cebreiro-con-salsa-de-miel-de-galicia

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

Pan de Cea dulce con mousse de queso del Cebreiro con salsa de Miel 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 y la piel del limón, hasta que el azúcar se disuelva, dejar atemperar tapado para que infusione, cuando enfríe verter por encima de las rebandas de pan y dejar que se empapen bien.

Partir el queso, añadir las yemas de huevo, la leche condensada y la rayadura de limón, triturar bien hasta que quede sin grumos, mezclar con las claras de huevo montadas al punto de nieve, haciendo esto con cuidado para que no se bajen, 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, marcamos las rebandas de pan empapadas y previamente pasadas por huevo, hasta que estén doradas por ambos lados, reservar en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

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