

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

Pan de Cea dulce con mousse de queso del Cebreiro con sazón 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 enfrié verter por encima de las rebandas de pan empapen bien.

Partir el queso, añadir las yemas de huevo, la leche condensada y la piel de limón, triturar bien hasta que quede sin grumos, mezclar con los huevos montadas al punto de nieve, haciendo esto con las manos, 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 aceite, poner las rebandas de pan empapadas y previamente pasadas por agua, que estén doradas por ambos lados, reservar en papel absorbente para eliminar exceso de grasa.

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