https://experienciasdecalidade.gal/gl/cousas-ricas/compostela-queixo-dop-cebreiro-ixp-tarta-de-santiago-e-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: Queixo DOP Cebreiro, IXP Tarta de Santiago e crocantes de Artesanía Alimentaria

Fácil
15 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

- 1/4 IXP Tarta de Santiago
- 1 DOP Cebreiro pequeno
- 110 g crema de améndoa, canela e limón de Artesanía Alimentaria
- 25 g triscos de amorodos de Artesanía Alimentaria
- 5 galletas de Xián de Artesanía Alimentaria

Tarta de Santiago, crema de améndoa e limón, queixo Cebreiro, crocantes e triscos de Artesanía Alimentaria.

Cortamos un anaco de Tarta de Santiago, e reservamos. Nun bol, botamos un par de botes de crema de améndoa e limón de Artesanía Alimentaria, e engadimos o queixo Cebreiro. Mesturamos coa axuda dunha culler ou dunha varilla ata conseguir unha textura de pasta.

Para o empratado, colocamos unha base de galletas de Xián de Artesanía Alimentaria que romperemos coa man para conseguir uns anacos crocantes bastante grandes, cubrimos co resultado de desfacer a Tarta de Santiago. Coa axuda de dúas culleres, facemos unhas pequeñas “quenelles” da crema de queixo Cebreiro e crema de améndoa e limón. Colocamos sobre a crema triscos de amorodos de Artesanía Alimentaria para darlle un toque de froita e cor.