

# Crema de queso manchego con frambuesas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Lorena Horrillo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 150 ml de leche
- 100 ml de nata líquida
- 2 hojas de gelatina
- 200 g de queso manchego
- 50 g de azúcar
- 20 frambuesas
- Azúcar glas
- 2 cucharadas de miel

## Preparación:

### Paso 1

Pon las hojas de gelatina a remojo. Calienta la leche en un cazo, añade poco a poco el queso rallado y remueve bien. Retira del fuego, incorpora las hojas de gelatina y deja enfriar hasta que quede una cremita espesa. Pon en un bol la nata y el azúcar y bate. Incorpora esta mezcla a la crema de queso y remueve bien. Pon la mezcla en dos moldes cuadrados y mételos en el frigorífico para que se endurezca. Desmolda y decora con frambuesas por encima y la miel alrededor.