

Creador: Monónimo **Recetizador:** marocallejon



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de nata para cocinar
- 300 g de leche
- 1/2 cucharadita de sal ahumada
- 3 cucharaditas de harina de boletus
- Pimienta negra recién molida
- 4 hojas de gelatina
- 3 cucharadas de frutos secos tostados
- 1 cucharada de parmesano rallado

Preparación:

Paso 1

Pon en un cazo la nata y la leche, mezcla con las varillas manuales e incorpora la sal ahumada, el polvo de boletus y dos o tres vueltas de molinillo de pimienta negra. Vuelve a batir con las varillas mientras enciendes el fuego a temperatura media. Pon en agua fría las hojas de gelatina. Bate la preparación hasta que todos los condimentos se hayan disuelto bien en la nata, y mientras llega a ebullición ve batiendo de vez en cuando para evitar que se agarre al fondo. Cuando rompa a hervir, retira del fuego y añade la gelatina escurrida. Vuelve a llevar el cazo al fuego, bajando la temperatura al mínimo, y continúa la cocción durante un minuto sin dejar de remover, asegurándote de que la gelatina se disuelve bien. A continuación, vierte el preparado en un molde

grande para después cortar las porciones. Deja enfriar a temperatura ambiente y después en el frigorífico. Muele los frutos secos y mézclalos con el queso.