Capirotes de queso curado



Ingredientes

Aceite de cilantro

Hojas de cilantro: 50 g
Aceite Vegetal: 50 Ml.

Capirotes

Crema azucarada:
Moldes cónicos metálicos: 6 Unidades
Mantequilla derretida: 50 g
Amaranto: 50 g
Pipitas de girasol fritas y picadas: 50 grs.
Triángulos de pasta filo: 12 Unidades

Queso de mango y pasión

Queso Crema: 100 grs.
Pulpa de mango: 90 g
Pulpa de fruta de la pasión: 40 g
Azucar: Cantidad necesaria

Trufa de queso curado

Azucar: 80 grs.
Queso Manchego: 80 g
Queso Crema: 80 grs.
Crema dulce: 480 Ml.
Gelatina sin sabor: 2 Hoja

Preparación de la Receta

Para los capirotes

- Cortar la pasta filo guiándose con la plantilla en forma de triángulo

- Sacar varias hojas en formas de triangulo
- Pincelar el molde de capirote con *mantequilla* derretida y pegar 1 triangulo de pasta filo
- Pincelar nuevamente con la *crema* azucarada y revolcar sobre *amaranto*
- Disponer sobre una charola de horno
- Hornear a 180°C hasta que comiencen a *dorar* ligeramente

Para el relleno

- Fundir la *crema*, queso *crema* y azúcar
- Agregar los quesos y fundir
- Hidratar en agua fría las hojas de *grenetina* y agregar a la trufa caliente
- Colar y refrigerar 24 hrs
- Montar en la batidora hasta obtener una textura cremosa y reservar en refrigeración

Para la crema de la pasión

- A cremar el queso *crema*
- Incorporar la pulpa de mango y la pulpa de *maracuyá* y mezclar perfectamente
- Agregar la *pepita* de *calabaza* frita y picada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/capirotes-de-queso-curado