

# Cerezas salteadas con crema de queso tostada



## Ingredientes

**Aceite balsámico:** 1 Chorrito

**Galletas de Mantequilla:**

**Pimienta Negra:**

**Hojas de menta:**

**Cerezas:** 200 g

**Mantequilla:** 30 g

**Azúcar glass:** 50 g

### Para la crema

**Azucar:** 100 grs.

**Queso Parmesano Rallado:** 20 g

**Nata 36%:** 300 ml

**Queso Crema:** 200 g

**Yema de huevo:** 1 Unidad

**Queso gorgonzola apróx:** 1 Pizca

**Sal:**

## Preparación de la Receta

- En la batidora mezclaremos todos los ingredientes de la **crema**, en el siguiente orden, primero los quesos con las yemas y el azúcar, luego añadiremos poco a poco la *nata* y por último la sal, tiene que quedar una **crema** aérea y muy cremosa, sin grumos
- Reservamos en la nevera.
- En una sartén antiadherente saltearemos las cerezas deshuesadas junto con la *mantequilla*, rociamos con el azúcar glass, caramelizamos un minuto y desglasamos con el *vinagre* balsámico, un vuelta de pimienta negra.

### Para la presentaci&oacute

- N
- Presentaremos en un plato, las cerezas salteadas, junto a una quenelle de *crema* de queso, que gratinaremos con un soplete
- Decorar con unas hierbas.

## Optativo

- Se puede acompañar de un *crumble* o galleta de frutos secos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cerezas-salteadas-con-crema-de-queso-tostada>