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 ultimo 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