Círculo de dos quesos y vainilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crujiente de pan

Vainilla: 1 Chauchas
Orejones: 20 g
Queso de cabra duro: 50 g
Queso suave: 50 g
Pasas de uva rubias: 15 g
Pasas de uva negras: 30 g
Dátiles secos: 30 g

Jarabe de hierbas

Pulpa de remolacha: 30 g
Jarabe de hierbas: Cantidad necesaria

Varios

Frutos secos: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Crujiente de pan

- Corte el pan en círculos con la ayuda de un corta pastas.
- En una placa para horno coloque el pan, rocíe conla esencia de canela y lleve al horno precalentado a 160° hasta secar, aproximadamente 8 minutos.
- Reserve.

Relleno

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas.
- Corte los frutos secos en juliana.
- En un bowl mezcle los quesos junto con la vainilla.
- Agregue los frutos secos, mezcle y reserve.

Jarabe de hierbas

- En una olla coloque el agua junto con el azúcar y las hierbas aromáticas.
- Deje cocinar hasta que logre una consistencia de jarabe.
- Retire y deje enfriar,

Esencia de remolacha

- En un bowl mezcle la pulpa de *remolacha* con un poco de jarabe de hierbas
- Reserve.

Presentación

- En un plato con un aro de metal, coloque el crujiente pan intercalando con la mezcla de quesos y frutos secos, retire el aro de metal y rocíe con la esencia de *remolacha* y el jarabe de hierbas.
- Decore con frutos secos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/circulo-de-dos-quesos-y-vainilla