Cremme brulee de queso de cabra con crumble de frutos secos y corazones de puerro asado con crocante de arroz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cremme brulee de queso de cabra

Leche: 125 cc
Crema de leche: 125 grs.
Yemas: 4 Unidades
Queso de Cabra: 250 g

Crocante de arroz

Sal: A gusto
Arroz cocido: 1 Tazas
Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Crumble de frutos secos

Yema: 1 Unidad
Agua: 1/4 Taza
Harina De Arroz: 1 Taza
Orégano: 1 cda.
Castañas de caju: 1 Taza

Puerros asados

Puerros: 6 Tallos

Varios

Mix de brotes: A gusto

Preparación de la Receta

Cremme brulee de queso de cabra

- Corte el queso de cabra en daditos.
- En una *cacerola* coloque la leche junto con la *crema* de leche, cocine a fuego medio y una vez que rompa hervor incorpore el queso, mezcle con una cuchara de madera hasta que el queso se funda por completo.
- Coloque las yemas en un bowl y bata hasta romper el ligue, luego añada una pequeña parte de la preparación de queso caliente, mezcle para temperar las yemas y vuélquelas al resto de la preparación, cambie de *cacerola* y lleve nuevamente a fuego medio mientras mezcla en forma de ocho con una cuchara de madera solo unos minutos.

Crumble de frutos secos

- En un bowl coloque la *harina* de **arroz**, las castañas de *cajú* picadas groseramente, *orégano*, la yema, agua y sal, mezcle
- En una placa vuelque la el **crumble** y cocine en horno precalentado hasta que se seque.

Puerros asados

- Quite las hojas de los puerros dejando solo el tallo, deben ser parejos y preferentemente grandes
- Acomódelos en una placa, humedezca con aceite de oliva y cocine en horno hasta que estén tiernos.
- Terminada la cocción deseche solo la primera capa que cubre los tallos, luego córtelos en cuartos.

Crocante de arroz

- Tome pequeñas porciones del *arroz*, forme bolitas y luego aplástelas dejándolas bien finas
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría las tortitas de *arroz* hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente, por ultimo sazone con sal.

Armado

- Terminada la cocción de la cremme brulee viértala en cazuelas individuales y cocine a baño de maría en horno precalentado a 180°C.

Presentación

- Acomode en un plato una cazuela de cremme brulee y espolvoree con la *crumble* de frutos secos, acompañe con corazones de puerros asados y decore con brotes y crocantes de

arroz.

Tips

- Frutos secos

- Se los llama así porque tienen menos de un 50% de agua en su composición natural.
- Son ricos en vitamina E, B, fósforo, magnesio, hierro y cobre.

- Arroz

- No contiene colesterol, grasa ni gluten.
- La literatura *china* consideraba al *arroz* como su alimento básico desde el año 3000 A. C.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremme-brulee-de-queso-de-cabra-con-crumble-de-frutos-secos-y-corazones-de-puerro-asado-con-crocante-de-arroz