Mesa de quesos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Falso sushi

Morrón colorado: 1 Unidad
Alga nori: 1 Paquete
Perejil: 1 cda.
Kanikama: 4 Unidades
Camembert: 200 g
Masa madre de queso: 500 g

Masa madre de queso

Queso Crema: 200 grs.
Crema de leche: 100 cc
Queso pategras: 1½ k

Opcional

Lechuga:

Rollo primavera

Ciruelas pasas: 50 g
Kanikama: 4 Unidades
Perejil: 1 cda.
Morrón colorado: 1 Unidad
Camembert: 100 g
Masa madre de queso: 500 g

Terrina Alejandra

Ciruelas pasas: 50 g
Azafrán: 1 Cápsula
Perejil: 10 g
Morrón colorado: ½ Unidad
Morrón Verde: ½ Unidad
Masa madre de queso: 500 g

Preparación de la Receta

Masa madre de queso

- Procese el queso pategras.
- En un bowl mezcle el pategras, el queso *crema* y la *crema* de leche hasta homogeneizar.

Terrina Alejandra

- Mezcle la masa madre de queso con el *azafrán*.
- Pique finamente el *perejil*.
- Corte los morrones y las ciruelas en cubos pequeños.
- Forre un molde para budín con papel aluminio, unte fondo y paredes con la masa madre de queso y espolvoree con *perejil* picado.
- En el interior distribuya los morrones, las ciruelas y cubra con el resto de masa madre.
- Cubra con papel aluminio y deje enfriar en la heladera durante 2 horas.

Rollo primavera

- Corte el queso en tiras.
- Pique el *perejil*.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Disponga un rectángulo de papel aluminio sobre la mesada.
- Unte la masa madre sobre el papel aluminio hasta formar un rectángulo de ½ cm de espesor.
- En el centro esparza los morrones el *perejil*, el *kanikama*, el queso y las ciruelas.
- Enrolle con la ayuda del papel aluminio y deje enfriar en la heladera durante 2 horas.
- Corte en porciones.

Falso sushi

- Corte el queso en tiras.
- Pique el *perejil*.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Corte el *kanikama* en tiras.
- Disponga una lámina de alga sobre un rectángulo de papel aluminio.
- Unte la masa madre sobre el alga.
- En el centro esparza los morrones, el *perejil*, el *kanikama*, el queso y las ciruelas.
- Enrolle con la ayuda del papel aluminio y deje enfriar en la heladera durante 2 horas.
- Corte en porciones.

Presentación

- Sirva las distintas preparaciones en una fuente
- Decore con hojas de *lechuga*.

Consulta la receta original en