Queso azul y dulce de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 2 Taza
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Agua: Cantidad necesaria
Canela en rama: 1 Unidad
Anís estrellado: 1 Unidad
Helado de Crema Americana: 500 g
Azúcar Negra: 1 Taza
Leche: 1 L
Pimienta en grano: 1 cdita.
Nueces tostadas: 200 g
Naranjas: 5 Unidades
Queso Azul: 400 grs.
Semillas de girasol tostadas: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Lave bien las naranjas y córtelas en rodajas con piel.
- Pique las nueces groseramente.
- Corte el queso en trozos.

Armado

- Coloque las naranjas en una *cacerola* junto con el azúcar rubia y cubra con agua, perfume con pimienta, anís y canela en rama, cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 1 hora, mezcle cada tanto para que la cocción sea pareja.
- Coloque en un bowl las nueces, azúcar negra, las semillas de girasol y aceite de oliva, mezcle y reserve.
- Coloque el queso en una *cacerola* junto con la leche, lleve a fuego y una vez caliente mezcle hasta fundir el queso, retire del fuego y agregue el helado, mezcle y reserve en el freezer durante 4 horas como mínimo.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de las rodajas de naranjas caramelizadas y espolvoree con el crocante de nueces y semillas de girasol, luego acompañe con una quenelle de helado de

queso azul.
- Decore con hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/queso-azul-y-dulce-de-naranja