Queso de dos maneras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso de cabra descremado: 200 g
Polvo de semillas de sésamo negro: 1 cda.
Clavo de olor en polvo: 1/2 cdita.
Canela En Polvo: 1 cdita.

Crujiente

Esencia de canela: Cantidad necesaria
Pan de especias: 4 Unidad

Guarnición

Oporto: 1 Taza
Canela en rama: 1 Unidad
Peras: 2 Unidades
Vino Tinto: 1 Taza

Reducción de azafrán

Tomillo: 1 cdita.
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Azafrán en polvo: 1 Cápsula
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 50 grs.

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque el queso de cabra, clavo de olor en polvo, canela y polvo de semillas de *sésamo* negro.
- Mezcle y coloque dentro de una manga de repostería

Guarnición

- Pele las peras y retire perlas con ayuda de una cuchara parissiene.

- En un bowl coloque el vino tinto, el *oporto* y la canela en rama trozada.
- Agregue las perlas de peras y deje *marinar* por 24 horas.

Armado

- Sobre un papel absorbente coloque las perlas de peras para retirar el exceso de líquido.
- Retire una tapita de cada perla con la ayuda de una cuchara parissiene de un tamaño más pequeño que la usada anteriormente.
- Rellene cada perla con el queso y tape con la tapita retirada.

Crujiente

- Retire la corteza del pan y corte en tiras finas.
- Rocíe una placa para horno con la esencia de canela, coloque las tiras de pan y rocíe con la esencia.
- Precaliente el horno a 160°.
- Lleve al horno hasta *dorar*.

Reducción de azafrán

- Deshoje el *tomillo*.
- En una olla coloque el azúcar y agua hasta cubrir.
- Agregue los dos azafranes y el *tomillo*.
- Deje reducir a fuego bajo

Presentación

- En un plato coloque las perlas de pera rellenas, junto con una quenelle de queso.
- Decore con los crujientes y rocíe con la reducción de *azafrán*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/queso-de-dos-maneras