

Esponja miel con requesón y frutos secos

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

100 gr	Miel
150 gr	Agua
2 hoja/s	Gelatina en hojas
	Frutos secos
	Requesón

ELABORACIÓN

Calentar la miel. Cuando empiece a hervir + el agua con cuidado y cuando hierva de nuevo se retira del fuego y se le + las hojas de gelatina, previamente remojadas y se deja enfriar. Cuando esté fría, pero antes de q se vuelva gelatinosa, se monta durante 10 minutos en la batidora, hasta doblar el volumen. Se pone en una lata y se guarda en el frigorífico. Los frutos secos se caramelizan en una sartén con azúcar o almíbar. Dejar enfriar. Triturarlos. Se pone un trozo de esponja de miel, encima unas láminas de requesón y se espolvorea con el picadillo de frutos secos. La receta es del libro: "Montsant. La Sierra de los contrastes".