

Tulipas queso

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Queso parmesano

ELABORACIÓN

Poner una sartén mediana, (ésta es de unos 20cm de diámetro) a calentar, ideal, si es de teflón como la que uso. Cubrir la base de la sartén con queso rallado.... quitar cuando esté derretido... Preparar bols, (uno por persona) de unos 12 cm de diámetro, ponerlos boca abajo, cubrirlos con papel aluminio... Apoyar la sartén con el queso fundido sobre el mármol, apenas unos segundos... para que baje un poco la temperatura y ...Enseguida levantar el queso con una espátula. apoyarlo sobre el aluminio, (esto debe hacerse rápido...sino el queso se vuelve duro y no podrán moldearlo).Lo que hago para no quemarme es una vez apoyado el queso sobre el aluminio, cubrirlo con una hoja de papel de cocina y lo ajusto con las dos manos, de esa manera el papel me ayuda a no quemarme y absorbe los restos de aceite y entonces tomará forma..., como si fuera una tulipa...,llevarlas a la heladera para que tomen frío y queden crocantes..... Preparar uno por comensal y dejarlas en el frío **SOBRE EL BOL PARA QUE NO PIERDAN LA FORMA** hasta el momento servir..., esto es ideal para servir una entrada, ensaladas, pastas, lo que quieran...