



BOMBÓN DE QUESO TRUFADO

Ingredientes (para 9-10 unidades):

Para el glaseado

- ☐ 100 ml Pedro Ximénez
- ☐ 100 ml agua
- ☐ 30 g azúcar
- ☐ 1 g agar agar

Para el puré de castañas

- ☐ 2 g gelatina en hojas
- ☐ 170 ml nata líquida
- ☐ 65 g queso de oveja trufado
- ☐ C.s. mermelada de pimiento

Elaboración:

1. Hidratar la hoja de gelatina en agua fría.
2. En un cazo al fuego poner la nata y el queso recién rallado (para que conserve todos los aromas) y llevamos a ebullición a fuego medio/bajo.
3. Retirar del fuego y triturar hasta conseguir una crema muy fina.
4. Escurrir la gelatina e incorporar a la crema caliente. Mezclar hasta que esté completamente fundida.
5. Verter inmediatamente en los moldes escogidos y congelar.
6. Mientras tanto preparar el glaseado. Para ello poner en un cazo al fuego el agua y el licor y cuando estén a unos 50-60°C añadir el agar agar mezclado con el azúcar en forma de lluvia.
7. Continuar mezclando con varillas hasta llegar a ebullición y dejar hervir un par de minutos antes de retirar del fuego y agregar el colorante alimenticio rojo.



8. Desmoldar los bombones una vez congelados, pinchar con un palillo en el centro de la base e introducir completamente en el glaseado.

9. Colocar los bombones directamente en el recipiente de presentación y dejar descongelar dentro de la nevera.

10. En el momento de servir acompañar de una pequeña cantidad de mermelada de pimientos y poner el toque verde con cebollino.

** Se puede sustituir el queso de oveja trufado por cualquier otro queso curado con carácter.*

** La cantidad de colorante necesario para teñir el glaseado depende de la marca y la intensidad del colorante.*

** La temperatura del glaseado no debe ser demasiado alta y se puede triturar para eliminar posibles grumos y que quede liso y brillante.*