TARTALETA DE ARZÚA-ULLOA DOP, MARMELADA DE KIWI E CRUMBLE DE MEL IXP

BEATRIZ SOTELO

Ingredientes

4 persoas

Para as tartaletas

- Pasta filo
- Manteiga de Artesanía Alimentaria

Para a crema de Arzúa-Ulloa

- 200 g de queixo Arzúa-Ulloa DOP
- Peles de queixo DOP San Simón da Costa (c/s, para infusionar)
- 250 g de nata de Artesanía Alimentaria para montar
- 100 g de azucre
- 3 follas de xelatina

Para o crumble de mel IXP

- 25 g de mel IXP e Artesanía Alimentaria
- 25 g de manteiga de Artesanía Alimentaria
- 25 g de fariña de améndoa
- 25 g de fariña de trigo
- 1 chisco de sal

Para o marmelo de kiwi

- 100 g de kiwi
- 50 g de azucre

Continuación

TARTALETA DE ARZÚA-ULLOA DOP, MARMELADA DE KIWI E CRUMBLE DE MEL IXP

Preparación marmelo de kiwi

1. Pelar os kiwis.
2. Cocer o 80 % da froita co azucre ata obter textura de marmelada.
3. Retirar do lume e engadir o 20 % restante para manter cor e frescura.
4. Arrefriar e reservar.

Elaboración crumble

1. Mesturar todos os ingredientes.
2. Estirar sobre silpat e enfornar a 160 °C durante 12 minutos.
3. Arrefriar, esmigallar e reservar.

Elaboración crema de Arzúa-Ulloa

1. Infusionar as peles de San Simón en 100 g de nata.
2. Coar.
3. Fundir o queixo co azucre e engadir a xelatina previamente hidratada.
4. Montar o resto da nata e incorporar á mestura.
5. Reservar en manga.

Continuación

TARTALETA DE ARZÚA-ULLOA DOP, MARMELADA DE KIWI E CRUMBLE DE MEL IXP

Tartaletas

1. Cortar a pasta filo cun cortapastas.
2. Pincelar con manteiga e superpoñer 4 capas.
3. Enfornar entre moldes de tartaleta a 160 °C durante 8 minutos.
4. Arrefriar e reservar.

Montaxe

1. Dispor o crumble de mel no prato.
2. Rechear a tartaleta coa crema de Arzúa-Ulloa.
3. Rematar coa marmelada de kiwi e máis crumble.