

“Timbal” glaçé de requesón, dulce de membrillo y garrapiñadas con cordón de ratafia:

Ingredientes:

- 100g de dulce de membrillo
- 200g de requesón
- 100cc de nata (a partir de 33% M. G.)
- 4 cucharadas soperas de azúcar moreno
- Frutos secos garrapiñados (nueces, almendras, sésamo, semillas de girasol...)
- Miel y un chorrito de ratafia



Preparación:

- Cortar el dulce de membrillo en cuadrados pequeños y reservar
- Calentar una pequeña parte de la nata a fuego medio. Añadir el azúcar y deshacer
- Hidratar la gelatina en agua fría. Una vez hidratada escurrir y añadirla a la nata tibia
- Batir (montar) la nata restante. Juntar con, el requesón hasta obtener una textura cremosa y llenar un molde que pondremos en el congelador
- Juntar la miel con la ratafia hasta obtener una salsa homogénea "textura jarabe"
- Desmoldar el timbal
- Emplatar con los dados de dulce de membrillo, las garrapiñadas y regar con un cordón de ratafia

Si queremos hacer el dulce de membrillo:

- Tanto por tanto de azúcar y membrillo
- Primeramente cocemos los membrillos enteros y lavados en una olla a presión durante unos 20 minutos
- A continuación pelamos los membrillos y pasamos la pulpa por el pasapurés, añadimos el azúcar y volvemos a cocer unos 35 minutos sin dejar de mover
- Finalmente llenamos con el dulce el molde y cuando esté bien frío los envolvemos en film hasta el momento de servir