



MIGUEL MARTÍNEZ NOVO
CHEF

Villadepalos (LEÓN)

RESTAURANTE LA TRONERA

MARQUESA DE CECINA DE LEÓN IGP

INGREDIENTES

- ◆ 1 Kg. de queso de cabra (Veigadarte)
- ◆ 250 gr. de leche
- ◆ 500 gr. de Cecina de León en lonchas
- ◆ 100 gr. de granillo de almendra

ELABORACIÓN

Trituramos el queso y le vamos añadiendo leche hasta tener una crema de queso fina. Forramos el molde con film de cocina. Colocamos las lonchas de Cecina de León forrando las paredes del molde. Ponemos una capa de queso de 1 cm aprox. de grosor. Añadimos una capa de Cecina, a continuación otra capa de queso. Encima del queso añadimos granillo de almendra y ponemos otra capa de Cecina. Seguimos poniendo capas hasta llenar el molde.

Terminamos la última capa con Cecina. Refrigeramos durante 24 h.

PRESENTACIÓN

Se presenta sobre plato en porciones cortadas añadiéndole una teja y crema de alioli y pera conferencia.

MARQUISE OF CECINA DE LEÓN IGP

INGREDIENTS

- ◆ 1 kg. of goat cheese (Veigadarte)
- ◆ 250 gr. of milk
- ◆ 500 gr. of Cecina de León in slices
- ◆ 100 gr. of finely crushed almonds

PREPARATION

Crumble the cheese and add milk until it produces a fine cream of cheese. Cover a mold with kitchen film. Place the Cecina slices on the walls of the mold. Place a layer of cheese, about 1 cm thick. Add a layer of Cecina de León, then another layer of cheese. On top of the cheese add crushed almonds and place another layer of Cecina. Continue placing layers until the mold is filled. Finish the last layer with Cecina. Refrigerate for 24 h.

PRESENTATION

It is presented on a plate in sliced portions, adding an almond tile and alioli and pear cream.