

Buñuelo de Luna Mora

Składniki:

- 250 g sera Luna Mora
- 200 g mleka
- śmietanka 30%
- 40 g oleju truflowego
- 10 g glukanoloktanu
- Sól



Przygotowanie:

1. Podgrzej śmietankę, mleko i serem w termomiksie.
2. Zemułgij klonem truflowym i dodaj sól.
3. Przepędzić przez cienkie chińskie sito i dodać glukanoloktanu.
4. Odstaw na 8 godzin.

Tempura:

- 200 g Trisolu
- 300 g mąki pszennej
- 450 g woda mineralna
- 12 g Drożdże
- 8 g Cukier
- 8g Sól

Wykonanie:

1. Wymieszaj wodę, sól, drożdże i cukier.
2. Dodaj trisol, mąkę i dobrze wymieszaj, pozostaw do fermentacji w komorze przez noc.
3. Nadajemy kształt kulki z masy serowej Luna Mora, obtaczamy w temperze i suszonych nasionach słonecznika, smażymy w temperaturze 200 stopniach C.

Ekspedycja

4. Podaj na świeżym słoneczniku i zakończ z kawałkiem sera Manchego i startą truflą.

CROQUETAS POCHERO

Składniki:

- 1kg mąki
- 1kg masła
- 4l mleko
- sól
- pieprz
- gałka muszkatołowa
- 3kg mięsa mielonego



Sposób przygotowania:

Mięso usmażyć i odstawić do wystudzenia. Rozpuścić masło na patelni dodać mąkę i smażyć do otrzymania złotego koloru. Dodać mleko intensywnie mieszając. Dodać sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Do beszamelu dodać mięso i dokładnie wymieszać. Wszystko wrzucić do pojemnika i równomiernie rozłożyć. Przykryć dokładnie folią spożywczą i odstawić na noc do lodówki. Do trzech różnych misek dać mąkę, jajka i bułkę tartą. W takiej kolejności obtoczyć 60g wałki z masy mięsnej. Wrzucić do głębokiego tłuszczu aż otrzyma złocisto brązowego koloru.

Źródła: <https://www.espacioverde-resort.com/abuelo-restaurant-offers-scrumptious-new-dishes-this-november/>