Tartaletas de mousse de queso con nueces y membrillo.



Tartaletas de mousse de queso con nueces y membrillo.

Un entrante estupendo para días de fiesta o aperitivo para Navidad. Esos dias en los que tienes que preparar tantos aperitivos, y en algunos hay que simplificar.

Este aperitivo es muy socorrido y sale estupendo, os lo

aseguro. Un placer en boca.

Tan sólo vas a necesitar unas tartaletas , una buena mousse de queso con nueces para cubrir la base , y añadir un membrillo gourmet. Aquí hemos utilizado el de Santa Teresa gourmet, excelente producto.

Respecto a la mousse de queso con nueces, igual que el dulce de membrillo , lo puedes preparar casero. Como receta de membrillo casero ya la tenéis en la seccion de postres, os cuento como preparar la mousse de queso con nueces. En este caso no pondremos azúcar , ya que así combina a la perfección con el membrillo.

Necesitaremos:

– 200 gr de queso crema light.

– 200 gr de nata liquida , para montar.

– 60 gr de nueces trituradas.

– 4 hojas de gelatina neutra.

– sal.

Trituramos las nueces, incorporamos el queso cremoso, y lo batimos todo con la sal. Después añadimos la gelatina, previamente hidratada, y disuelta al baño maría, para que se integre todo muy bien .

Montamos la nata ,y lo mezclamos todo con movimientos envolventes . Dejaremos refrigerar hasta el dia siguiente.

Para realzar la presentación, he sacado las bolitas , mediante un accesorio de cocina especial que se llama sacabolas o cuchara parisienne.

Una sugerencia, acompaña con nueces, quedará más elegante el aperitivo .

Más fácil imposible. Hay veces que menos es más!