



A Coruña Recetas

LEONOR ESPINOSA

LEO BOGOTÁ

MACAMBO, MOJOJOY, MAMBE, BOROJÓ Y SAL DE MANAURE

PARA LA CREMA DE QUESO

Ingredientes:

1 l. de leche vegetal de macambo
50 ml. de agua
1 cucharada de cloruro sodio

Elaboración:

En una reductora añadiremos la leche vegetal y el agua, cocinándola hasta que llegue a los 70°C, apagamos el fuego y esperamos que la temperatura baje a 60°C. Agregar el coagulante (cloruro de sodio) y removemos suavemente, tapamos y dejamos reposar de 1 a 3 días hasta que espese. Pasamos la leche a un lienzo para filtrar el exceso de humedad, dejar filtrar 1 o 2 días. Pasar a un recipiente y refrigerar.

PARA EL CRUMBLE DE MAMBE

Ingredientes:

120 gr. de mambe
60 gr. de harina de trigo
60 gr. de mantequilla
Sal de Manaure

Elaboración:

En un bol agregamos la harina, el mambe, la sal y mezclamos. Agregamos la mantequilla en trozos pequeños y mezclamos con las manos suavemente hasta que se incorpore toda la mantequilla o hasta tener una textura granulosa.

La extendemos sobre un silpad y la llevamos al horno por 15 minutos a 160°C, revolver con un tenedor constantemente para lograr una cocción pareja, sacar del horno y esperar que enfríe.

PARA LA MERMELADA DE BOROJÓ

Ingredientes:

Pulpa de borojó
Azúcar

Elaboración:

Mezclar la pulpa de borojó con el azúcar en una thermomix a velocidad 9 por 2 minutos, reserve.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Ingredientes:

15 gr. de crema de queso de macambo
15 gr. de mermelada de borjón
2 gr. de mojoy
5 gr. de crumble de mambe

Elaboración:

Ponemos la mermelada de base en el plato, sobre ella ponemos el queso de macambo, en forma de montículo, encima colocamos una línea de mojoy y finalmente añadimos el crumble de mambe a un lado.