



BIZCOCHO DE GARBANZOS DE PEDROSILLO MG, CREMOSO DE QUESO ARRIBES Y MEMBRILLO ASADO

INGREDIENTES **4**

BIZCOCHO DE GARBANZOS* **a**

240 gr de harina de garbanzos de Pedrosillo MG, 5 huevos XL, 175 g de azúcar, 12 gr de levadura en polvo, 1 pizca de bicarbonato, 85 gr de aceite de oliva virgen extra, 150 gr de nata, ralladura de 1 naranja y zumo de media naranja.

CREMA DE QUESO ARRIBES* **b**

250 ml de nata, 125 ml de leche entera, 75 gr de azúcar, 75 gr de queso Arribes semicurado, 75 gr de queso crema, 2 hojas de gelatina 1 trozo de cáscara de naranja y un palo de canela.

MEMBRILLO ASADO* **c**

200 gr de membrillo pelado y sin pepitas. 1 cucharada de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de vino dulce.

a

Separamos las yemas de las claras. Colocamos las yemas en un recipiente, le añadimos el azúcar y batimos con varilla hasta que la mezcla blanquee y triplique su volumen. Incorporamos el aceite poco a poco mientras seguimos batiendo. A continuación vertemos la nata y el zumo de naranja y seguimos mezclando. Agregamos poco a poco la harina tamizada, junto con la levadura y una pizca de sal.

Una vez tengamos la mezcla con una textura homogénea, añadimos las claras batidas a punto de nieve y las mezclamos suavemente, con la una lengua de silicona y movimientos envolventes. Horneamos a 180°C durante 30 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo, salga limpio.

b

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría. Ponemos a calentar la nata con la leche, el queso semicurado picado en trozos finos, el queso crema, el azúcar, la cáscara de naranja y un palo de canela. Cuando arranque a hervir, retiramos del fuego, quitamos la cáscara de naranja y el palo de canela y trituramos durante 2 minutos.

Añadimos las hojas de gelatina hidratadas y escurridas y removemos para que se diluyan. Pasamos por un colador para retirar las posibles impurezas y grumos.

Vertemos en un recipiente, dejamos enfriar e introducimos en una manga pastelera para que sea más cómodo a la hora de servir.



c

Asamos el membrillo con la mantequilla y el azúcar durante 30 minutos a 180C. Trituramos con el vino dulce y colamos para retirar impurezas. Para obtener una textura más líquida, podemos añadirle un poco de agua.

A la hora de emplatar, serviremos una base de membrillo y, justo encima, el bizcocho y la crema de queso de forma alterna, con un poco de polen y hierbabuena.

truco



PARA QUE EL BIZCOCHO NOS QUEDE MÁS ESPONJOSO, DEBEREMOS BATIR LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE E INCORPORARLAS EN TRES TANDAS.

PODEMOS HACER HARINA DE GARBANZOS DE PEDROSILLO, PULVERIZÁNDOLOS CON THERMOMIX.

garbanzo de pedrosillo