



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

CREMOSO MANCHEGO CON COULIS DE ASADILLO



INGREDIENTS (8 pers.)

- 400g mature Manchego cheese
- 200gr cooking cream
- 1 sheet gelatine
- 100gr roasted peppers
- Extra virgin olive oil
- Cumin
- salt
- 50g syrup
- Xanthan gum
-

ZUTATEN (4 Portionen)

- 400g reifer Manchego Käse 400grs ✓
- 200g Kochsahne
- 1 Blatt Gelantine
- 100g geröstete Paprika
- Natives Olivenöl extra
- Kreuzkümmel (Cumin)
- Salz
- 50g Sirup
- Xanthangum



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

PREPARATION

Cream:

1. in a saucepan, heat the cooking cream and when it is hot, add the cheese, stirring constantly until a soft, oily and uniform paste is obtained.
2. leave the mixture to cool
3. hydrate and incorporate jelly when mixture is cool enough to handle
4. blend the mixture with a mixer until a sparkling custard texture is achieved (use a funnel or pastry bag for serving if necessary)

GARNISH: (Coulis asadillo):

1. roast, peel and chop the peppers.
2. Add the oil, salt and curmin.
3. Blend with a hand blender and add the syrup.
4. add the xantham gum for an even gel texture.

Decoration

1. roast the ham in the oven (between baking paper weighted down with a little weight)
2. serve in a cocktail glass, with the gel in the black flour and the creamy on top. We decorate with the roasted ham:



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

ZUBEREITUNG

Sahne:

1. In einem Topf die Kochsahne erhitzen und wenn sie heiß ist, den Käse unter ständigem Rühren hinzufügen, bis ein weicher, ölig und gleichmäßiger Teig entsteht
2. Mischung abkühlen lassen
3. Gelee hydratisieren und einbinden, sobald die Mischung kühl genug ist
4. Mischung mit einem Mixer verrühren bis eine funkelnden Creme-Textur entsteht (ggf. einen Trichter oder Konditoreibeutel zum Anrichten verwenden)

GARNIERUNG: (Coulis asadillo):

1. Paprika rösten, schälen und schneiden.
2. Öl, Salz und Curmin hinzufügen.
3. Mit einem Stabmixer verrühren und den Sirup dazugeben.
4. Xanthan-Gummi zugeben für eine gleichmäßige Geltextur

Dekoration

1. Schinken im Ofen rösten (zwischen Backpapier mit etwas Gewicht beschwert)
2. In einem Cocktailglas servieren, mit dem Gel im Schwarzmehl und dem Cremigen darüber. Wir dekorieren mit dem gerösteten Schinkens



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.