

**CROQUETAS DE QUESO DE HINOJOSA Y KIKOS**



**INGREDIENTES Para 2 litros**

200 g mantequilla  
200 g harina  
2 litros de leche  
Sal  
Pimienta  
200 g queso HINOJOSA.  
Kikos  
Huevo  
Harina

**ELABORACION**

Para la masa haremos un roux que se hace deshaciendo la mantequilla y una vez derretida añadirle la harina y removiendo bien, una vez hecho iremos añadiendo la leche iremos moviendo con ayuda de una varilla para que no se formen grumos ni se pegue, una vez se ha echado toda la leche se añade el queso de Hinojosa, unos 200 g por litro si es muy fuerte menos cantidad.

Una vez esta hecha la masa la dejamos enfriar hasta que este dura.

Los kikos hay que triturarlos con la termomix dejándolos en trozos.

Hacemos bolas y las empanaremos pasando primero por harina, después el huevo y sustituyendo el pan rallado por los kikos y las freímos a fuego muy fuerte.

## ESPUMA DE QUESO CON SALMÓN MARINADO (4 PERSONAS)



### **Ingredientes para la espuma:**

Leche	200 ml
Nata líquida	200 ml
Queso de Hinojosa	200 gr
Cargas de sifón	2

### **Ingredientes para salmón marinado:**

Salmón limpio	1 pieza
Sal	60%
Azúcar	40%
Eneldo	

### **Elaboración de la espuma:**

Levantar la leche al fuego y fundir el queso cortado en dados. Una vez fundido, añadir la nata, meter en el sifón, cargar las cargas y dejar reposar en frío.

### **Elaboración del salmón:**

Poner el salmón en un recipiente haciéndole una cama de sal y azúcar. Poner eneldo al gusto por encima del salmón y cubrir con el resto de sal y azúcar (Hay que hacerlo 24 horas antes para que el salmón marine).

## LICOR DE QUESO DE HINOJOSA



### **Ingredientes:**

Leche	700 gr
Nata	300 gr
Queso de Hinojosa	450 gr
Caramelo Rubio	250 gr
Orujo (al gusto)	100 ml

### **Elaboración:**

Mezclar la leche con la nata y el queso y poner a fuego lento hasta que el queso haya derretido por completo. Tamizar y pasar previamente por un colador de malla para que quede una crema fina.

Para hacer el caramelo ponemos 250 gr de azúcar con un poco de agua, unas gotas de limón y ponemos al fuego hasta que se haga y sin mover.

Añadimos con cuidado el caramelo a la crema moviendo constantemente.

Pasamos el conjunto de nuevo por un colador de malla.

Añadir el orujo, embotellar y refrigerar.

## TOSTA DE QUESO DE HINOJOSA SOBRE PAN DE NUECES Y

### REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ



### PAN DE NUECES

#### **Ingredientes:**

Mantequilla	25 gr
Harina de fuerza	175 gr
Harina floja	60 gr
Sal	1 cucharada
Azúcar moreno	1 cucharada
Levadura	15 gr
Leche	140 gr
Nueces	90 gr

#### **Elaboración:**

Hacer un volcán con la harina, e introducir el resto de ingredientes menos levadura y nueces. Amasamos durante 6 ó 7 minutos e incorporamos la levadura. Continuamos amasando e iremos incorporando las nueces en trozos. Amasaremos un par de minutos más hasta que queda todo integrado. Reposo 10 minutos. Damos forma a nuestro pan y fermentamos a 30°C, 30 min., 70% de humedad.

#### **Cocción:**

Se hornea a golpe de vapor a 200°C 20 min.

### REDUCCION DE PX

#### **Ingredientes:**

Pedro Ximenez	300 ml
Glucosa	7 nueces
Azúcar	1 cucharadita

#### **Elaboración:**

En un cazo ponemos el vino y el azúcar. Levantamos el hervor y dejamos un par de minutos hasta que pierda la acidez. En caliente, añadimos las nueces de glucosa. Dejamos enfriar y guardamos en un biberón.

### **ELABORACION FINAL**

Tostamos pan de nueces, colocamos una porción de queso de Hinojosa y rociamos con la reducción de PX.