



#### Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Mousse de Queso	Nata	1	Ltr	2,72 €	€/Ltr	2,72 €
	Queso Idiazábal Navidul	0,45	Kg	14,21 €	€/Kg	6,39 €
	Salsa de Soja	0,12	Ltr	6,58 €	€/Ltr	0,79 €
	Nata Montada	0,625	Ltr	2,72 €	€/Ltr	1,70 €
	Paleta Ibérica Laminada Navidul ( 1 Loncha )	0,017	Kg	36,31 €	€/Kg	0,62 €
	Gazpacho Campofrío	0,015	Ltr	2,50 €	€/Ltr	0,04 €
	<b>Coste de Crema de Queso Ahumado ( Kg )</b>	<b>12,38 €</b>			<b>Coste</b>	<b>0,91 €</b>
	<b>Coste de Mousse de Queso ( Kg )</b>	<b>6,34 €</b>				

#### Elaboración

##### \* Para la Mousse de Queso:

- Mezclar la nata líquida, el queso y la salsa de soja en un cazo de tamaño suficiente.
- Reducir a fuego suave, hasta la mitad de su volumen inicial. Turbinar y pasar por colador fino.
- Enfriar y reservar siempre en frío.
- Una vez frío, mezclar cuidadosamente con la nata montada, hasta obtener una mousse homogénea.
- Reservar siempre en frío.

##### \* Para el Crujiente de Jamón:

- Disponer las lonchas de paleta ibérica Navidul en una bandeja de horno con papel antigraso.
- Secar en el horno a 170°C durante 20-25 minutos.
- Reservar en lugar seco con papel secante.

##### \* Para Emplatar:

- Disponer en la base del plato seleccionado, la lámina crujiente de paleta ibérica.
- En un lateral de la misma, servir una quenelle de la mousse de queso curado.
- Coronar con unas gotas de gazpacho Campofrío y un brote de albahaca.

#### Especificaciones Técnicas

\* Ésta receta está pensada para ser consumida a modo de "Bocado", dirigida a formar parte de Barras de Pintxos, Finger Picking, Menús Degustación...

#### Información de Alérgenos



SOJA

CONTIENE  
GLUTEN

LÁCTEOS