

Tête de Moine

ROSETAS TÊTE DE MOINE AOC EN GALLETA SALADA DE SÉSAMO Y ESPECIAS COM MERMELADA

Para 4 personas:

- 200 gr. de Tête de Moine AOC en rosetas
- 80 gr. harina, 3 claras de huevo, 10 gr. de pimentón dulce
- 0.5 gr. de ajo seco, 40 gr. de maizena
- 12,5 gr. bacon seco y en polvo
- 120 gr. de mantequilla pomada y un pellizco de sal Maldón

Mermelada de calabaza:

- 200 gr. calabaza de violín pelada y cortada en dados
- 30 gr. de azúcar
- 1 u. clavo
- 1/2 cc. de pimienta en grano (poner en una gasa estéril)
- Sal y nuez moscada



- Galleta: Mezclar la mantequilla pomada con las claras sin montar, añadir con cuidado y sin dar elasticidad, el resto de ingredientes. Extender fino, poner un pellizco de sal y cocer a 180°C durante 4-5 minutos y una vez frío reservar herméticamente.
- Mermelada de calabaza: Colocar todo en una cazuela a cocer tapado a fuego medio, cuando la calabaza esté tierna, destapar y dejar evaporar todo el líquido con cuidado de que no se queme. Retirar las especias y chafar, condimentar con un poco de sal y nuez moscada recién molida. Dejar enfriar y reservar.
- Acabados: Colocar un poco de mermelada sobre cada galleta y disponer un rizo de Tête de Moine AOC, espolvorear ligeramente con pimienta rosa recién molida y unas gotas de aceite de oliva virgen extra.



TÊTE DE MOINE