Tiramisú

Ingredientes:

12 sobaos pasiegos IGP medianos, 500 gr queso fresco pasiego, 100 gr de azúcar, 2 huevos, café y cacao, medio vaso de tostadillo de Potes

---

Mezclar el queso con el azúcar y los huevos, añadir el vino.

Humedecer los sobaos con el café (abiertos al medio), poner una capa de la crema y repetir la operación.

Tamizamos el cacao por encima y dejamos reposar ■

RECETARIO

91 026 95 80

VALLES PASIEGOS
EL SECRETO DE CANTABRIA

La Llera, 2 - 39696 Selaya
Cantabria - España

Tel. 942 590 268
Fax 942 591 924

correo@sobaosjoselin.com
www.sobaosjoselin.com

Las fresas

Ingredientes:

Fresas 20 gr, sobao pasiego 2 ud, queso fresco 300 gr, nata 0,5 l, leche condensada 50 ml, zumo de limón, gelatina vegetal 20 gr, azúcar 100 gr, colorante verde 2 gr

---

Mezclar en una batidora de varilla la nata, el queso, medio sobao pasiego, leche condensada, el azúcar y zumo de limón. Con la mezcla obtenida, rellenar un molde de silicona con forma de fresas y congelar.

Licuar las fresas y añadir la gelatina. Llevar la mezcla a ebullición.

Desmoldar el molde de silicona y darle un baño en la mezcla que acabamos de llevar a ebullición, creando una capa exterior.

Con el resto del sobado pasiego realizamos una tierra de sobao. Para ello, lo mezclamos con el colorante verde y lo trituramos.

Se presentará en una cesta de mimbre, colocando la tierra del sobao pasiego y las fresas ■

Tarta de Sobaos

Ingredientes:

Sobaos pasiegos IGP (Para poner dos capas en un molde rectangular, un poco separados unos de otros), una gelatina de limón, 6 Petit Suisse natural azucarados, un brick de nata de 200 ml, mermelada de mora

---

Se hace la gelatina siguiendo las instrucciones propias del fabricante. Mientras se templa la gelatina, en un bol se ponen los Petit Suisses, la nata y seguidamente se le añade la gelatina; se bate todo con la batidora y la mezcla obtenida se vierte sobre los sobaos, que previamente habremos colocado en la fuente.

Durante unos minutos se aprietan los sobaos con el revés de una cuchara para que absorban la crema. Se mete en el frigorífico para que cuaje (normalmente se hace el día antes).

En el momento de servir se cubre con la mermelada ■

Tarta de Selaya

Ingredientes:

6 sobaos pasiegos IGP grandes ó 12 medianos, 1 litro de nata, 1 queso fresco (200 gr aprox.), 200 gr de azúcar, 5 huevos

---

Batimos todos los ingredientes, colocamos los sobaos partidos con el centro para arriba.

Echamos la pasta obtenida del batido muy despacio y lo cocemos a 180 grados hasta que cuaje ■