

RECETAS DE QUESO PARA EL VERANO

Ensalada de quinoa y queso fresco de Burgos

Ingredientes

- 60 g de queso fresco de Burgos
- 200 g de garbanzos cocidos
- 1 taza de quinoa
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de kale
- ½ taza de arándanos secos
- ½ mango

Elaboración

- Ponemos a cocer la quinoa en una olla (2 tazas de agua por una de quinoa) durante 20 minutos. Lavamos el kale y lo picaremos en trozos pequeños.
- A continuación, hacemos lo mismo con el mango, pero en trozos más pequeños. Luego lavamos bien los garbanzos.
- En una ensaladera, colocamos el kale, después repartimos bien los garbanzos y ponemos la quinoa por encima.
- Tocan las frutas, primero el mango y luego los arándanos secos.
- Por último, desmenuzamos el queso fresco por encima del resto de ingredientes.

Salsa de queso

Ingredientes

- 150 g de queso fácil de fundir
- 250 ml de leche
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de mantequilla
- pimentón y sal

Elaboración

- En un cazo, echamos la mantequilla y dejamos que se derrita a fuego lento. Agregamos la harina y removemos para que ambos ingredientes se mezclen y pierda el sabor a harina cruda.
- Como si se tratara de una bechamel, agregamos la leche poco a poco al tiempo que removemos bien. Así evitaremos que se formen grumos.
- Cuando obtengamos una masa homogénea, añadimos el queso que hayamos elegido para elaborar la salsa y dejamos que se funda. Agregamos sal al gusto y un poco de pimentón para dar sabor y color.
- Servimos la mezcla templada para poder mojar bien los nachos.

Brochetas de queso Manchego y tomate

Ingredientes

- 150 g de queso Manchego
- 16 tomates cherry
- 1 calabacín
- aceite de oliva virgen extra
- orégano
- sal
- pimienta
- palos de brochetas

Elaboración

- Para comenzar con estas deliciosas brochetas, lo primero es lavar bien los tomates. Después, limpiamos y cortamos en tiras finas el calabacín.
- Troceamos el queso fresco en dados del tamaño de los tomates, incluso un poco más grandes. Cogemos las tiras de calabacín y envolvemos el queso, haciendo paquetitos.
- ¡Es hora de montar las brochetas! Cogemos un tomate y lo clavamos en el palo, después un paquetito de calabacín y queso. Repetimos hasta que tengamos en nuestra brocheta 3 tomates y 3 paquetes de calabacín y queso.
- En una plancha o sartén a fuego medio-alto, ponemos nuestras brochetas y las rociamos con aceite. Después las salpimentamos y les echamos orégano al gusto. ¡En 5 minutos las tendremos listas!

Helado casero de arándanos

Ingredientes

- 450 g de queso crema
- 300 g de leche condensada
- 200 g mermelada de frutos del bosque
- 100 ml de leche
- arándanos frescos

Elaboración

- En un bol, agregamos el queso crema, la leche condensada y la mermelada de frutos del bosque. Después añadimos la leche y batimos enérgicamente hasta obtener una masa homogénea.
- Una vez lista la mezcla, incorporamos arándanos enteros y los vertimos en pequeños moldes. Los dejamos en el congelador, preferiblemente, de un día para otro.