

II edición

aula gastronómica
CONCELLO DE VALGA

Abril 2023

POSTRES EN VASO

Cheesecake con frutos rojos

Crema de aguacate con fresas y nata

Banoffee

Semifrio de limón

indo  vindo
GASTRONOMÍA



CONCELLO DE VALGA

Casa da Cultura de Valga. 25 de abril de 2023

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

- galletas oreo
- crema pastelera
- 250 gr queso crema
- mermelada de frutos rojos o de fresas, también podemos usar un coulis de frutos rojos
- caramelo líquido

Para la crema pastelera:

- 1 l de leche entera
- 4 huevos
- 2 yemas
- 200 gr de azúcar blanco
- 60/70 gr de fécula de maíz o maicena
- piel de un limón.

Preparación:

Empezamos con la crema pastelera, para ello ponemos la leche a calentar en un cazo con la piel de limón. Por otro lado mezclamos bien los huevos y las yemas con el azúcar y la maicena. Reservamos.

Cuando la leche empiece a hervir retiramos la piel de limón y agregamos nuestra mezcla de huevos, azúcar y maicena, sin parar de revolver. Retiramos del fuego y vamos añadiendo el queso crema, seguimos removiendo para que todo se integre bien. Vertemos la crema en una manga y reservamos.

Por otro lado en un cazo ponemos los frutos rojos con un chorro de agua y azúcar, dejamos que se reduzca hasta conseguir una textura tipo mermelada, opcionalmente podemos incorporar ron o algún licor que nos guste. Reservamos.

Trituramos las galletas oreo. Reservamos

Montamos nuestro postre:

En el fondo del vasito ponemos un poco de las galletas oreo, agregamos un chorro de caramelo líquido, encima ponemos la crema de queso y acabamos rellenando nuestro vasito con la mermelada de frutos rojos. Decoramos con menta.

CREMA DE AGUACATE CON FRESAS Y NATA

Ingredientes:

- aguacate maduro
- leche condensada
- galletas tipo digestive
- fresas
- miel
- caramelo liquido
- frutos secos
- azúcar
- nata montada

Preparación:

Pelamos los aguacates maduros, los ponemos en un bol y los trituramos. Añadimos un poco de leche condensada y miel, vamos batiendo hasta obtener una crema lisa. Probamos y añadimos leche condensada o miel al gusto hasta obtener el punto de dulzor que nos gusta pero sin que deje de saber a aguacate. Reservamos.

Por otro lado en un sartén picamos unas fresas y con un poco de azúcar las ponemos al fuego un par de minutos hasta verlas caramelizadas. Reservamos.

Trituramos las galletas y reservamos.

Montamos la nata y reservamos.

Picamos los frutos secos.

Montamos nuestros vasitos, para ello ponemos en el fondo de los vasos un poco de la galleta molida mezclada con los frutos secos, un chorrito de caramelo líquido, encima nuestra crema de aguacate. Luego ponemos las fresas caramelizadas y encima un poco de nata montada.

Decoramos al gusto: con menta, frutos rojos, chocolate rallado,

BANOFFEE

Ingredientes:

- galletas digestive
- dulce de leche
- plátano
- nata
- azúcar
- ron
- licor de avellana

Para la gelatina de chocolate

- 4 hojas de gelatina
- 300 g de leche
- 30 g de cacao en polvo (sin azúcar)
- 45 g de azúcar

Preparación:

Comenzamos preparando la gelatina de chocolate para ello ponemos a hidratar la gelatina en un bol con agua fría, por otro lado en un cazo disolvemos el cacao y el azúcar en la leche. Cuando alcance el punto de ebullición retiramos del fuego y agregamos las hojas de gelatina escurridas, disolvemos bien y volcamos en una bandeja. Una vez fría lo llevamos al refrigerador por tres horas.

Hacemos un almibar con la misma cantidad de agua que de azúcar (tpt) que calentaremos en un cazo hasta que se disuelva totalmente y coja cuerpo. Opcionalmente podemos agregarle ron o algún licor que nos guste. Reservamos

Montamos la nata con azúcar y un chorro de licor de avellanas. Reservamos.

Trituramos las galletas.

Cortamos los plátanos en rodajas y los pasamos en una sartén con un poco de mantequilla y azúcar hasta que cojan color, no dejamos que se nos pasen mucho.

Para montar nuestros vasitos empezamos poniendo en el fondo la galleta triturada a la que le añadiremos un chorro del almibar, sobre este colocaremos una cucharada de dulce de leche y posteriormente nuestras rodajas de plátano que habremos pasado por la sartén, encima ponemos la gelatina de chocolate cortada en dados pequeños y por último una buena capa de nata infundada con el licor de avellana.

SEMIFRIO DE LIMÓN

Ingredientes:

- 380 grs. de leche condensada
- 400 grs. de queso crema
- 120 ml. de zumo de limón
- 200 ml. de nata
- Galletas tipo María

Preparación:

Mezclar en un bol el queso crema con la nata hasta conseguir una crema uniforme, añadir la leche condensada y el zumo de limón. Batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Metemos la mezcla en una manga y reservamos.

Cubrir el fondo de nuestro vaso con una primera capa de la crema de limón, a continuación ponemos una capa de trozos de galleta, otra capa de crema de limón y una última capa de trozos de galleta, terminamos rellenando nuestro vasito con más crema de limón.

Alisamos bien la parte superior y refrigeramos toda la noche.

Decoramos con rodaja de limón y ralladura de limón o lima.

