

THE CHEESE SHOW COOKING (OCTUBRE 2008)

RESTAURANTE EL BARRIGÓN DE BERTÍN (Alberto Asensio, Lastres)

HIGO RELLENO DE AFUEGA`L PITU Y JAMÓN IBÉRICO:

Vino blanco, ajo, azúcar, canela, higo, queso Afuega`l Pitu roxu y jamón ibérico
Picamos el diente de ajo y lo doramos en aceite de oliva. Retiramos el aceite y añadimos el vino blanco, el azúcar y la canela. Damos un hervor y confitamos los higos en el almíbar a fuego bajo durante 15 minutos. Cuando estén templados los higos, los sacamos del almíbar y les hacemos un corte en la parte superior, por donde introduciremos un dadito de queso Afuega`l pitu roxu. Posteriormente cortamos una loncha de jamón ibérico fino y albardamos el higo.

RESTAURANTE LA TABLA (David Fernández, Gijón)

TARTA DE AFUEGA`L PITU CON SORBETE DE DULCE DE MANZANA

Galleta: 110 gr. galleta María, 100 gr. leche condensada, 50 gr. mantequilla y 50 gr. nata. Se trituran todos los ingredientes y con la masa se rellenan la base de los moldes a utilizar, para hornear a 180 °, de 10 a 12 minutos.

Crema de Afuega`l pitu: 125 gr. de Afuega roxu, 125 gr. de queso fresco, 200 gr. nata, 2 huevos y 100 gr. azúcar. Se mezclan bien todos los ingredientes y con esta crema se rellenan los moldes con la galleta ya horneada. Se introduce en el horno a vapor a 95 grados de 20 a 30 minutos, y una vez fríos se pintan con gelatina de manzana o de sidra.

Helado de dulce de manzana: 1 litro de agua mineral, 800 gr. de dulce de manzana, 75 gr. estabilizante y 50 gr glucosa. Se atempera la mitad del agua para la disolución del estabilizante y de la glucosa. Se le incorpora el dulce y el resto del agua. Se congela la mezcla en recipientes para turbinar antes de su servicio.

A la hora de emplatar, se acompaña de crema de frambuesas y se coloca primero la tarta y sobre ésta se pone el helado.

RESTAURANTE BALBONA (David Menéndez, Pravia)

BROCHETA DE LANGOSTINOS Y AFUEGA'L PITU

4 colas de langostinos pelados, 1 bolsa de maíz frito, 2 claras de huevo, 1 queso Afuega'l pitu, nata líquida, 4 palillos largos o brochetas, sal, pimienta y azúcar.

Comenzamos triturando los kikos (maíz) por un lado y batiendo las claras a punto de nieve por otro lado. Pinchamos los langostinos en las brochetas y vamos mojando en las claras, para luego empanar con los kikos. Reservamos en nevera. Hay que batir el queso en la thermomix (en posición de calor) con un poco de nata para hacer la crema, y le añadimos sal, pimienta y azúcar. Llenamos unos vasos de chupito o similar con la crema, freímos las brochetas e introducimos en los vasos a la hora de presentar.