

GALLETITAS DE QUESO CON ESPUMA DE SAL MARINA CON TOMATE Y ALBAHACA

BRAS
DEL
PORT
Recetas
DESDE 1900



 Entrante

 2 personas

 35 minutos

 Dificultad baja

ELABORACIÓN

1. Mezclamos la harina con la levadura. Hacemos un hueco en medio y añadimos el queso rallado, la leche y la mantequilla en *pomada y trabajamos la mezcla hasta que quede fina la masa.
2. La dejamos reposar en la nevera unos 10 minutos.
3. Estiramos y moldeamos la masa formando una lámina fina que cortaremos en cuadraditos.
4. Colocamos los cuadraditos sobre una bandeja de horno y los pintamos con la yema batida. Espolvoreamos con la Espuma de Sal Marina con Tomate y Albahaca Bras del Port.
5. Horneamos a 180º durante unos 12 minutos o hasta que comiencen a dorarse. Nada más sacar del horno espolvoreamos con un poco más de Espuma de Sal.

* Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente unas dos horas o la ponemos en el microondas, a potencia baja, en tandas de 10 segundos, hasta que esté blanda.

Ingredientes (2 personas):

- 100 g de harina
- 60 g de mantequilla
- 60 g de queso rallado Parmesano
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de leche
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Espuma de Sal Marina con Tomate y Albahaca Bras del Port