

Tarta de queso

Ingredientes

- 200 gramos de queso de untar
- 500 gramos de nata líquida
- 200 centilitros de leche
- 160 gramos de azúcar
- 2 sobres de cuajada
- 70 gramos de mantequilla
- Mermelada de frutos rojos
- Fresas frescas
- Galletas



Elaboración

- Incorporamos todos los ingredientes en el vaso de una batidora, salvo las galletas y la mantequilla. Batimos bien hasta obtener una mezcla homogénea.
- Ponemos la mezcla al fuego hasta que rompa a hervir. Retiramos y reservamos.
- En un molde engrasado previamente creamos una base de galleta molida y mantequilla derretida. La cantidad de galletas que necesitemos dependerá del tamaño del molde y del grosor que queramos darle a nuestra base.
- Vertimos la mezcla por encima de la base con mucho cuidado para no levantarla del molde. Dejamos enfriar en la nevera hasta que solidifique. Una vez lista, cubrimos la tarta con una fina capa de mermelada de frutos rojos y decoramos con fresas frescas laminadas.

Buñuelos de queso

Ingredientes

- 250 gramos de queso fresco
- 250 gramos de harina
- 130 gramos de azúcar blanco
- 16 gramos de levadura química
- Esencia de vainilla
- 2 huevos
- Aceite de girasol para freír
- Azúcar glas



Elaboración

- Para hacer estos deliciosos buñuelos de queso, lo primero es mezclar en un bol la harina y la levadura, y tamizarlos para que no quede ningún grumo. A continuación, añadimos el azúcar.
- En otro bol, mezclamos los ingredientes húmedos: los huevos, el queso fresco y unas gotas de esencia de vainilla.
- Cuando los hayamos mezclado bien, agregamos los ingredientes secos a los húmedos poco a poco y los integramos completamente.
- Por otro lado, calentamos el aceite en un cazo hondo hasta que alcance 180 °C.
- Una vez haya alcanzado la temperatura adecuada, cogemos parte de la masa, lo que quepa en una cuchara, y la introducimos en el aceite. Lo ideal es hacerlo poco a poco, de dos en dos bolas para que no se peguen y se hagan completamente. Los buñuelos se irán dando vuelta sobre si mismos y se irán dorando de manera uniforme. Tienen que estar en aceite durante 5 minutos aproximadamente.
- Cuando estén hechos, los dejamos escurrir y los colocamos sobre un plato con papel absorbente, para quitarles el exceso de aceite. Cuando tengamos todos fritos, los colocamos en otro plato y los espolvoreamos con azúcar glas.

Helado casero de queso y arándanos

Ingredientes

- 450 gramos de queso crema
- 300 gramos de leche condensada
- 200 gramos de mermelada de frutos del bosque
- 100 mililitros 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 lo vertimos en pequeños moldes de polo.
- Los dejamos en el congelador, preferiblemente, de un día para otro.

La Organización Interprofesional Láctea ha impulsado la campaña “Quesea” para divulgar la oferta de quesos de origen nacional. INLAC engloba a todo el sector lácteo de España (Cooperativas Agro-alimentarias de España, FENIL, ASAJA, COAG y UPA) y un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea. Se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen