

# Restaurante Baluarte

Calle Caballeros  
Soria



**Crema de queso,  
fresas, frutos  
secos y vainilla.**

Producto **Tierra de Sabor**:

- Queso de Oveja **Cerrato** [visitar web](#)

VER RECETA



# Crema de queso, fresas, frutos secos y vainilla.

## Ingredientes

400 g de queso de oveja **Cerrato**

200 g de leche

200 g de nata

Un puñado de avellanas y almendras troceadas

4 fresas pequeñas cortadas en cuartos

Brotes y flores (opcional)



Restaurante **Baluart**e



## Preparación

**1.** En un cazo pondremos a calentar la leche, la nata y el queso troceado. Herviremos la mezcla ligeramente para deshacer el queso. Colaremos la mezcla sobre una jarrita y la serviremos sobre los diferentes boles. Añadiremos un poco de azúcar avainillado por encima para que se funda y dejaremos que repose a temperatura ambiente hasta que la crema se asiente.

**2.** Mientras tanto cortaremos los frutos secos y las fresas que reservaremos hasta el momento de servirlo. Prepararemos unas flores de tagete y unas hojas de tomillo fresco para aromatizar.

**3.** En la crema dispondremos los frutos secos y la fresa cortada en cuartos. Terminaremos con los pétalos de tagete y las hojas de tomillo.

