

CANELÓN DE MEMBRILLO CON QUESO FRESCO Y GRANIZADO DE NARANJA Y FRESAS

INGREDIENTES:

- 12 lonchas de carne de membrillo
- 150 gr. queso fresco tipo philadelphia
- 150 gr, nata líquida
- 20 gr. de azúcar, opcional,

PARA EL GRANIZADO

- 2 dl. zumo de naranja natural
- 200 gr. fresas
- 80 gr. azúcar invertido (líquido)



PARA LA DECORACIÓN: azúcar y peta zetas de fresa o naranja

ELABORACIÓN:

Lo primero es preparar el granizado: Ponemos en vaso de túrmix el zumo, las fresas y el azúcar invertido, si no tenéis hecho podéis poner azúcar gláce. Trituramos, ponemos en bandeja que quede bien extendido y con poca altura, y pasamos al congelador. Pasada media hora damos vuelta y volvemos a dejar que siga congelando hasta su punto que volveremos a romper para servir.

En papel de horno extendemos un par de cucharadas de azúcar, pasamos al horno a 170-180°C, dejamos que se funda el azúcar y sacamos cuando empieza a enrubiarse, antes de que se seque espolvoreamos unos granitos de peta zetas y reservamos.

Batir la nata hasta casi montada, añadir el queso y el azúcar, seguir montando hasta endurecer para tirar con manga.

Cortar el dulce de membrillo en lonchas finas, es mejor utilizar la máquina cortafiambres. Extender, rellenar con la crema de queso y nata, envolver los canelones.

Presentar dos o tres canelones acompañados del granizado, y decoramos con el caramelo de peta zetas.