

ESPUMA IDIAZÁBAL



Ingredientes

- 150g de leche entera
- 200g de Idiazábal con piel
- 300g de nata líquida (35% m.g.)
- Una pizca de sal 1 sifón
- iSi (1 /2 litro)
- 1 cápsula iSi de N 2 O

Preparación

- 1 Trocear finamente el Idiazábal.
- 2 Calentar la leche en un cazo o en microondas.
- 3 Cuando la leche arranque el hervor añadir el Idiazábal troceado, bajar el fuego y remover hasta la total disolución del queso.
- 4 Retirar del fuego, añadir la nata y dejar que infusione tapado durante 10 minutos.
- 5 Pasar la infusión por un colador fino, sazonar con sal y dejar que enfríe.
- 6 Llenar el sifón, enroskar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico