ESPUMA DE IDIAZABAL

Ingredientes

- 150g de leche entera
  200g de Idiazábal con piel
- 300g de nata líquida (35% m.g.)
- Una pizca de sal

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.
3 Retirar del fuego, añadir la nata y dejar que infusione tapado durante 10 minutos.
4 Pasar la infusión por un colador fino, sazonar con sal y

ESPUMA DE IDIAZABAL

dejar que enfríe.
5 Llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
6 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.