Espuma de parmesano para una pasta fresca!



Ingredientes

- 150g de leche entera
- 200g de parmesano
- 300g de nata líquida (35% m.g.)
- 125g de claras de huevo

Espuma de parmesano para una pasta fresca!

- Una pizca de sal

Preparación

1.Trocear o rallar finamente el parmesano.
2. Calentar la leche en un cazo o en microondas.
3. Cuando la leche arranque el hervor añadir el parmesano 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, añadir las claras, sazonar con sal y batir con unas varillas para conseguir una mezcla homogénea.
6. Llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
7. Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener en el Roner a unos 65º C.