

PINCHO ASTURIANO



INGREDIENTES (12 unidades):

Dulce de Manzana:

- 250 grs de manzana con piel, sin semillas y cortada a cuartos.
- ½ limón (sin nada de piel blanca ni semillas)
- 250 grs de azúcar

Paté de cabrales y montaje:

- 40 grs de nueces troceadas
- 60 gr de sidra natural
- 130 grs de queso cabrales troceado
- 200 grs de nata (mínimo 30% M.G.)
- Pimienta molida
- 12 rebanadas de pan tostado

PREPARACION:

Dulce de Manzana:

- Ponemos en el vaso la **manzana**, el **limón** y el **azúcar** . Triturar **30 seg** a **v.10**.
- Con la espátula bajar los ingredientes hacia el fondo del vaso y cocinar **20 min.**, **100°** y **v.5**
- Finalizado el tiempo con la espátula bajar el dulce hacia el fondo del vaso y programar **5 min.**, **Temp.Varoma** y **v.2** sin poner el cubilete.
- Verter el **Dulce de Manzana** en un recipiente de 10x16 cms aprox, dejar templar y reservar en el frigorífico.

Paté de cabrales y montaje:

- Con el vaso limpio y seco poner las **nueces** y trocear **3 seg** a **v.5**. Reservar en un bol
- Poner la **sidra** en el vaso y programar **3 min.**, **Temp.Varoma** y **v.1** sin poner el cubilete para evaporar el alcohol
- Añadir el **queso cabrales** y programar **3 min.**, **100°** y **v.1**
- Incorporar la **nata** y **pimienta** al gusto y programar **5 min.**, **Temp.Varoma** y **v.1**
- Agregar las **nueces** reservadas y mezclar **10 seg.**, **giro inverso** y **v.2**. Verter en un recipiente hermético, dejar templar y reservar en el frigorífico un mínimo de 4 horas
- Untar cada rebanada de **pan tostado** con el paté de cabrales, poner encima una loncha de dulce de manzana y servir.

Comentarios/Trucos:

- Si se prueba el Dulce de Manzana sólo puede resultar muy dulce pero con el paté de cabrales el contraste es perfecto.
- Receta ideal para tener preparada con antelación y sólo tener que tostar el pan y hacer el montaje en el último momento.

Montse López
699 730 353
Montse.tmx@gmail.com