

Brevas sobre Crema de Queso Azul



Brevas

sobre Crema de Queso Azul

con Miel, Pistachos y Menta

«De higos a brevas» es una expresión muy nuestra que usamos para decir que algo tarda mucho en suceder o sucede con poca frecuencia. De niña a mí me costaba entenderla, pues al llegar el verano entre la cosecha de brevas, que mi madre recogía del par de higueras que plantó mi padre, y la recogida de los higos un par de meses más tarde, en realidad no me parecía que pasara tanto tiempo. Pero claro es que eso era de brevas a higos.

Confieso que no comprender aquello, jamás me quitó el sueño; supongo que como consecuencia de la absoluta despreocupación que se tiene sobre el paso del tiempo cuando aún se es muy joven.

Me sorprendía más el hecho de que un árbol fuera capaz de dar dos frutos parecidos pero distintos. Y comparaba al árbol con una madre, capaz de tener niñas y niños, «higos» e «higas», bueno, en este caso, higos y brevas ☐

Bromas aparte, el caso es que por fin podemos disfrutar nuevamente de este primer fruto del año de las higueras españolas y preparar postres tan ricos, simbióticos y saludables como estas Cestillas de pasta filo, con Brevas sobre Crema de Queso Azul, aderezadas con Miel, Pistachos y Menta, de las que aquí os dejo la receta paso a paso, por si os animáis a prepararlas.

Espero que os gusten.

Besos.

Lourdes



Brevas

sobre Crema de Queso Azul

con Miel, Pistachos y Menta

Claves

Ingrediente principal: Brevas **Plato:** Postre **Estilo:**
Cocina de Temporada

Ambiente: Veraniega **Tiempo:** rápido **Dificultad:** Bajo
Precio: Bajo **Comensales:** 10

Brevas

sobre Crema de Queso Azul

con Miel, Pistachos y Menta

Ingredientes

Para 12 Unidades

4 Brevas

4 Hojas de Pasta Filo.

1 Cucharadita de Matalahúva o Anís Verde en Grano.

20 gr de Aceite de Oliva Virgen Extra.

120 gr de Queso Azul.

120 gr. de Queso Tipo Philadelphia.

60 gr de Miel.

20 gr de Pistachos troceados.

Unas Hojas de Menta Fresca.

Material

Bandeja Molde Muffins.

Pincel de Cocina.

Manga Pastelera con Boquilla Circular Grande.

1 Vaso Grande.

Batidora de Varillas.

Bol.

Lengua de Silicona.



Paso a Paso

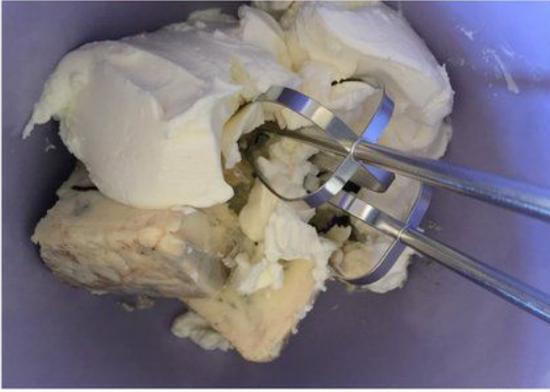
La Crema de Queso Azul

Comenzamos preparando la crema de queso. Para ello necesitaremos los dos quesos además de la batidora de varillas, el bol, la lengua de silicona, la manga pastelera con la boquilla y el vaso para colocarla mientras la rellenamos.



Ajustamos ñla boquilla a la manga y la colocamos en el vaso como se muestra en la foto para que sea más fa ´cil rellenarla.

Ponemos en el bol los quesos y batimos con las batidora de varillas hasta tener una pasta muy fina con los dos quesos perfectamente integrados que colocaremos dentro de la manga pastelera con ayuda de la lengua de silicona. Cerramos la manga y la reservamos en la nevera hasta emplatar.



Los Cestillos de Pasta Filo

Para hacer los cestillos que usaremos como base de nuestro postre necesitaremos la pasta filo, el aceite y el anís en grano además de la bandeja molde de muffins, el pincel de cocina y el horno por supuesto.



Precaentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo.

Echamos el anís en el aceite para que se vaya infusionando mientras cortamos las hojas de pasta filo, sin separarlas, primero en 3 tiras y luego esas tiras las juntamos y las cortamos en 4 cuadrados.

Engrasamos el molde para muffins pintándolo con el aceite y el anís y colocamos sobre cada hueco 2 trocitos de pasta filo como se vé en la foto.

Volvemos a pintar con aceite y ponemos 2 trocitos de pasta filo más dentro de cada hueco.

Horneamos hasta que la pasta esté doradita (unos 10 minutos) y retiramos del horno. Desmoldamos con cuidado y reservamos.



La Miel con Menta

Preparamos ahora la miel con menta.



Separamos las hojas más grandes de la menta y reservamos las pequeñas para decorar.

Hacemos un gurrúñito (no sé si se dice así) con las hojas grandes y las picamos muy pequeñas. Las añadimos a la miel, las mezclamos con ella y reservamos.

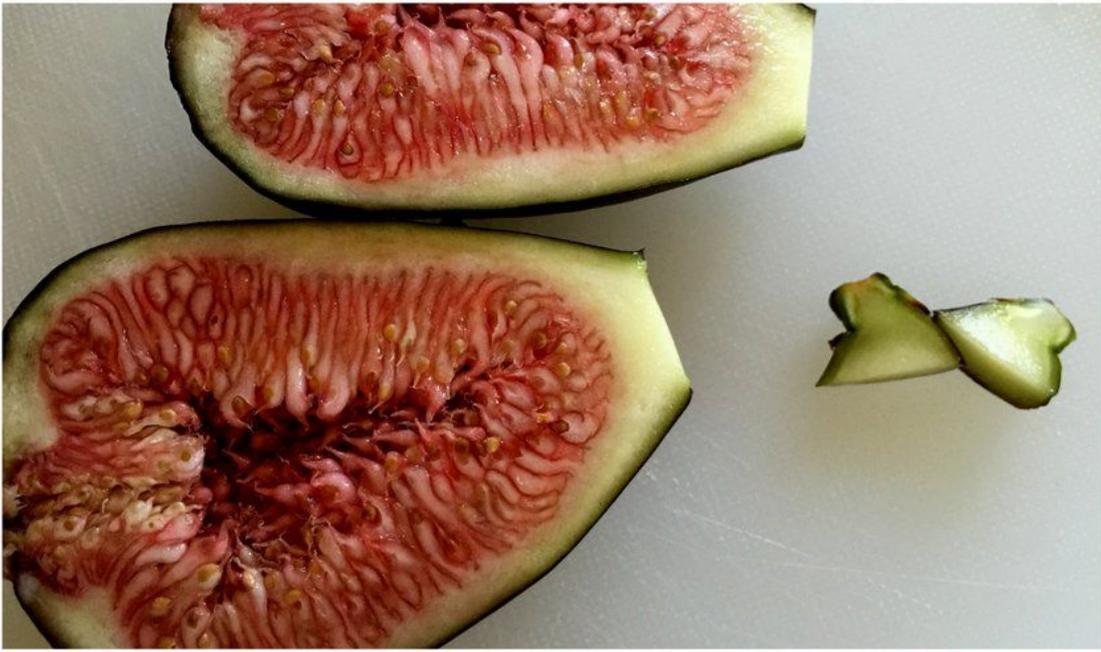


Las Brevas

Y por último sólo nos falta preparar las brevas.



Con las brevas bien lavadas y secas, pasamos a cortarlas primero en mitades y recortarles el pedúnculo (la parte por la que están unidas al árbol) luego cada mitad la cortamos en 4 o 5 cuñitas y pasamos a montar nuestros cestillos.



Montaje

Con todos los ingredientes: Los cestillos, la crema de queso, las brevas, la miel con menta, los pistachos y las hojitas reservadas para decorar comenzamos a montar nuestro postre.



Rellenamos primero los cestillos con la crema de queso azul, colocamos encima 4 trocitos de breva, los regamos con una cucharadita generosa de miel con menta, espolvoreamos con pistachos, decoramos con unas hojitas pequeñas de menta y servimos.



Un postre deliciosamente simbiótico lleno de sabor, contrastes y texturas, ideal para cualquier ocasión.

Brevas

sobre Crema de Queso Azul

con Miel, Pistachos y Menta







Prebióticos: Brevas, Miel, Pistachos.

Probióticos: Queso Azul.

Activadores de Colágeno: Aceite de oliva Virgen Extra.