

Crema “Night dog”

Historia:

Evidentemente en el nombre está la historia, mi amigo Iván me facilitó una receta de un postre que nos hizo en una “quedada” de mus, qué tiempos aquellos. Entonces regentaba una casa rural en la zona del Bierzo y allí nos juntamos unos cuantos amigos de la red a pasar un fin de semana y echar un par o tres mil manos de mus.



El caso es que tal y como me la dio, no encontraba la manera de presentarla en una mesa de manera correcta, es decir, con una buena presentación, estaba buenísimo pero le faltaba presencia.

He hecho muchas pruebas, los sabores y texturas han ido cambiando con el paso del tiempo, hasta que al final he dado con una solución satisfactoria. Tiene presencia, textura, sabores... Todo exquisito. Tengo el honor de presentaros un postre basado en la idea de un amigo, al que seguro que se la facilitó alguna madre o abuela muy lista.

Ingredientes:

- 1 litro de nata para montar
- ½ litro de leche
- 3 tarrinas de queso “Philadelphia” o similar
- 12 cucharadas soperas de azúcar
- 4 sobres de cuajada
- Frambuesas
- Nueces peladas
- Almendras tostadas sin piel
- Caramelo líquido

Preparación:

Por un lado, en el medio litro de leche disolvemos los 4 sobres de cuajada. Por otro en una cazuela amplia ponemos el litro de nata junto con las 3 tarrinas de queso, las 12 cucharadas soperas de azúcar y removemos todo bien. Ponemos a calentar esta mezcla y sin parar de remover esperamos hasta que veamos que quiere romper a hervir. Entonces añadimos la leche con la cuajada y removemos hasta que vuelve a romper a hervir, entonces lo retiramos del fuego.



Usaremos vasos individuales para poner a enfriar la crema, en el fondo ponemos unas almendras y un poco de caramelo líquido y 3 frambuesas por vaso, vertimos en el mismo la crema, dejando espacio para el adorno final.

Cuando se enfríen los metemos en la nevera durante al menos 4 horas, los sacamos y adornamos con las nueces y frambuesas, bañando todo con caramelo, y ya está dispuesta para comer.