

RECUIT ECOLÓGICO

CUAJADO CON CARDO

06-07 | RACIONES

8 H | TIEMPO

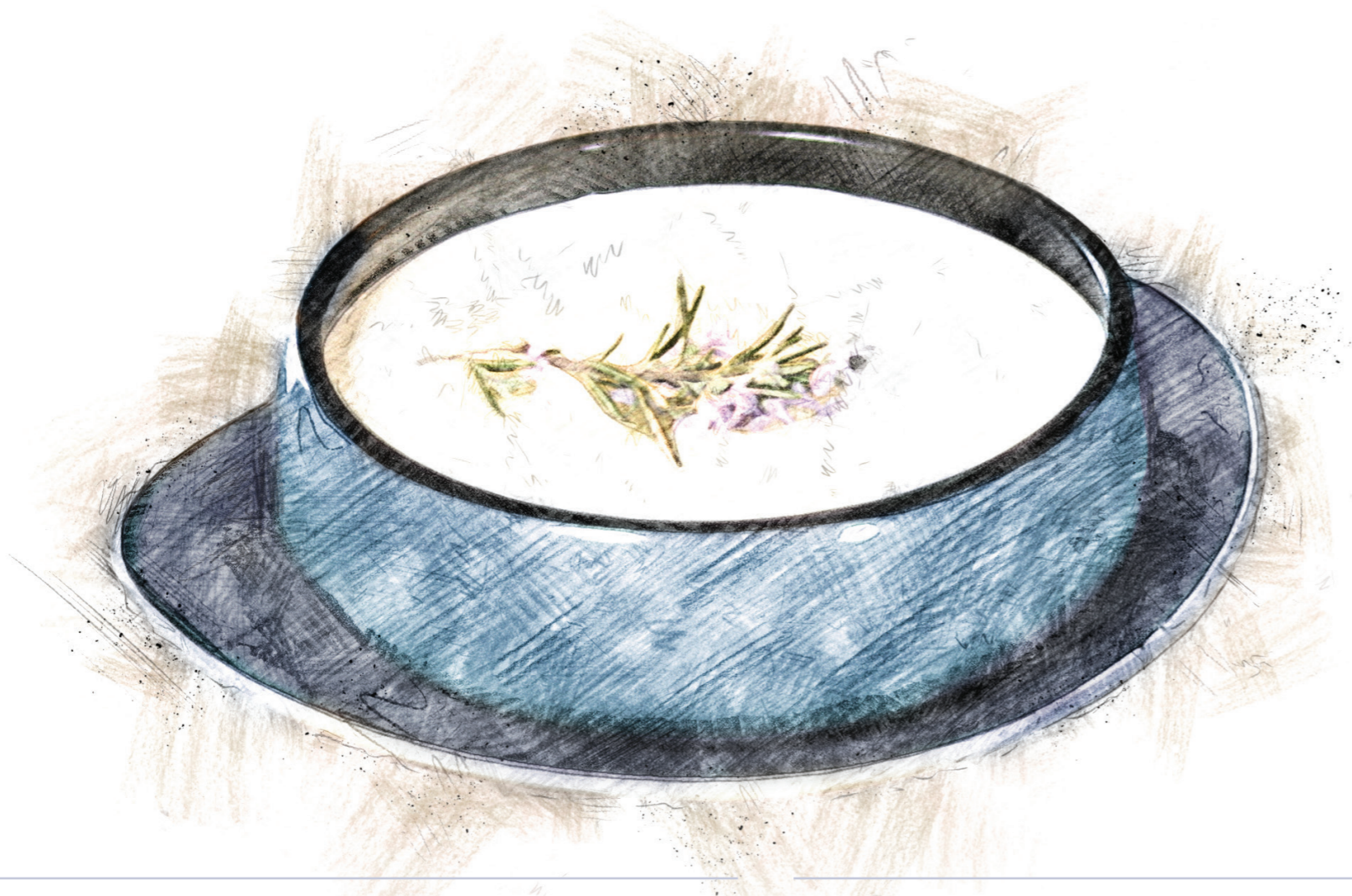
CONTIENE LÁCTEOS 

CONTIENE MIEL 

Ingredientes

Todos los ingredientes son ecológicos:

- 3 litros de leche de cabra
- 1 o 2 gramos de cardo
- Miel de romero
- 1 ramita de romero en flor



Elaboración

PASO 1 Ponemos el cardo en remojo.

PASO 2 Hervimos la leche.

PASO 3 Dejamos enfriar la leche hasta aproximadamente los 37-40 °C.

PASO 4 Colamos el líquido del cardo y lo vertemos en la leche. Lo removemos todo y lo dejamos reposar para que cuaje.

PASO 5 Desuizamos la leche cuajada con una gasa.

PASO 6 Batimos enérgicamente la cuajada sin suero.

PASO 7 Servimos con miel de romero. Podemos decorar el postre con una ramita de romero en flor.

Receta de Lola Puig

RESTAURANTE CA LA LOLA

Carrer de la Presó, 2
17114 Ullastret, Girona

RESTAURANTE KMO SLOW FOOD

Productos locales

En el Restaurante Ca la Lola son impulsores de la slow food y las recetas km 0. Solo trabajan con productos ecológicos de proximidad o de su propio huerto, con el fin de contribuir a la reducción de la huella de CO2 en el medio ambiente. Sus recetas son sencillas y se inspiran en los platos tradicionales ampurdaneses, como este recuit ecológico cuajado con cardo.