

Queso de cabra al horno con salsa de vino

Esta deliciosa receta de tapas es bastante laboriosa de preparar, pero sigue siendo estupenda para las tardes de tapas si se empanan los cubos de queso con antelación y se hornean frescos antes de servirlos.

En esta receta se ha utilizado un pequeño queso de cabra entero de Mallorca. Si no te gusta el queso de cabra, utiliza el queso manchego - preferiblemente el madurado - el Gouda viejo también es bueno en términos de sabor.

Tiempo de preparación: 40 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

300 g Pieza queso de cabra (alternativa: Manchego o Gouda)
400 ml Vino tinto
1 cda Harina de maíz o maicena
3 cda Confitura de granada
2 cdta Azúcar de vainilla
1 pizca Canela
2 cda Azúcar
4 ud. Huevos
200 g Pan rallado
100 g Harina

Preparación

Cortar el queso en cubos, la longitud de los cubos es de 1 a 2 cm.

Ahora prepara una "estación de empanado"; un plato plano con harina, un bol con el huevo batido y un plato hondo con el pan rallado. Y mejor disponer de un plato extra para poner los cubos una vez empanados.

Armados con un tenedor y una cuchara, los cubos de queso se pasan por harina. El queso

debe estar a temperatura ambiente, entonces la harina se pegará mejor.

A continuación pasarlo por el huevo seguido por el pan rallado.

Después de empanar todos los cubos una vez, repetir el proceso.

Asegúrese de que no haya huecos en el empanado, ya que de lo contrario el queso se saldrá durante la fritura.

La preparación de la salsa es bastante sencilla: reducir a la mitad 400 ml de vino tinto fuerte, añadir 3-4 cucharadas de mermelada, medio paquete de azúcar de vainilla y una pizca de canela. Endulzar la salsa con 2-3 cucharadas de azúcar y llevar la mezcla a ebullición de nuevo.

Mezclar una cucharada de harina de maíz (o de harina) con el doble de agua hasta que quede suave. Incorporar a la salsa hirviendo con un batidor y llevar a ebullición. La salsa también puede prepararse maravillosamente y recalentarse a fuego lento mientras se remueve justo antes de servir.

Para freír los cubos de queso, llenar una olla mediana con aceite de cocina. El aceite debe tener una altura de unos 5 a 6 cm en la olla para que los cubos se puedan hornear fácilmente hasta que se doren por todos los lados. A más tardar, cuando el queso empiece a rezumar por las esquinas, sacar los cubos de la grasa con un cazo perforado (espumadera) y escurrirlos sobre papel de cocina.

Hornee todos los cubos en porciones, colóquelos en un plato llano o hondo, vierta una generosa cantidad de salsa sobre ellos, inserte un palillo en algunos trozos de queso y sirva inmediatamente.