



Tulipas o pañuelitos de Trebolgiano

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Te explicamos paso a paso como preparar tulipas o pañuelitos de queso Trebolgiano, rellenas con lo que vos quieras para hacer una entrada ideal.

Complejidad



Difícil

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

INGREDIENTES

200 gr de Queso Trebolgiano rallado

PREPARACIÓN

Tulipas

1. Poner una sartén mediana de teflón al fuego. Cuando esté tibia, volcar el queso rallado hasta cubrir el fondo, formando una capa finita. A fuego medio, dejar que comience a tomar color en toda la superficie.
2. Para darles forma, utilizar bowls o compoteras boca abajo. Una vez que el queso esté bien dorado, levantar la lámina de queso de la sartén con una espátula y apoyar sobre la base del bowl. Hacer presión suavemente con la mano para que tome la forma deseada.
3. Se puede usar una servilleta de papel para retirar el aceite sobrante. Esto debe hacerse enseguida y en caliente porque ya no se puede moldear una vez que está frío. Se pueden hacer las tulipas de diferentes tamaños: grandes para colocar un risotto, por ejemplo, o pequeñas y utilizarlas como tarteletas.

Pañuelitos

1. Al sacar el queso de la sartén, doblarlo a la mitad o sobre el mango de una cuchara de madera o palo de amasar.
2. Los pañuelitos se pueden rellenar con los Quesos Untables Gourmet de con sabor a Salmón Rosado, Finas Hierbas o Ciervo Ahumado.
3. Espolvorear con ciboulette picado para decorar.