

Timbal de tomate y queso Maxorata

Timbale of tomato and Maxorata cheese



Ingredientes

1 Tomate maduro
1 Queso semicurado Maxorata
1 Manojito de cilantro
2 dl de aceite de oliva
arbequina
2 dl de jugo de tomate
Comino
Pimienta picona
Sal en escamas
Hierbas aromáticas

Ingredients

1 ripe tomato
1 Maxorata semi-cured cheese
1 bunch coriander
200 ml Arbequina
olive oil
200 ml tomato juice
Cumin
Picon pepper
Salt flakes
Aromatic herbs

Con un cortapastas haz un cilindro en el queso y corta en el cortafiambres círculos de 1,5 mm. Corta el tomate en el cortafiambres y haz círculos con el mismo cortapastas, reserva.

Mezcla el jugo de tomate con la pimienta, el pimentón, y el comino. Pon a helar en el congelador para hacer un sorbete de mojo.

Para hacer el aceite de cilantro, escalda la hierba en agua hirviendo y enfría rápido, seca y turбина con el aceite.

Para montar el plato intercala en el cortapastas una rodaja de tomate y otra de queso hasta conseguir la altura deseada. Salsea el plato, pon la ensalada en el centro y acaba con una bolita de helado y las hierbas aromáticas.

With a cutter, make a cylinder in the cheese and cut into 1.5mm circles in the slicer. Slice the tomato in the slicer and make circles with the same cutters; set aside.

Mix the tomato juice with the pepper, paprika and the cumin. Leave to freeze in the freezer to make a sorbet.

To make the coriander oil, blanch the herb in boiling water and cool quickly, dry and mix with the oil.

To assemble the dish, add alternating slices of tomato and cheese in the cutter until the desired height is reached. Add sauce to the plate, place the salad in the centre and finish with a scoop of ice cream and the aromatic herbs.