

Tortitas de requesón, frutos rojos, pesto dulce y miel

Ingredientes

(Para 4 personas)

- 8 bases de pasta quebrada
- Azúcar glas
- 100 gr de requesón (25 gr para cada porción)
- Miel
- 200 gr Frutos secos (50 gr para cada porción)
- 100 gr Frutos rojos (25 gr para cada porción)

Para el pesto:

- 30 gr piñones 40 gr azúcar
- 1 dl aceite
- 20 gr hoja de albahaca
- 30 gr de queso parmesano
- Una pizca de sal gorda

Preparación

Preparación

- Espolvorear las bases de pasta con el azúcar glas y meterlas al horno a 160º durante 15 minutos. De esta manera, queda una parte caramelizada y la otra con azúcar.
- Colocar en un plato una pequeña cantidad de requesón para sellar la base, colocando encima la primera base de pasta con la parte caramelizada hacia

arriba y rellenarla con el queso.

- Bañarlo con miel.

- Colocar la segunda base de pasta a modo de sándwich con la parte glaseada de azúcar hacia arriba.

Para el pesto:

- Machacar en mortero el azúcar, la sal y la albahaca hasta formar una pasta lo más fina posible.

- Incorporar los piñones y el queso hasta que quede bien mezclado.

- Añadir por último el aceite y remover hasta que quede bien ligada la salsa. Retirar.

Emplatado

- Decorar el plato, en el que ya hemos colocado la tortita, con miel y poner encima los frutos secos.

- Dar color al plato con los frutos rojos y una pequeña hoja de albahaca.

- Regar todo el resultado con el pesto verde.