

Cocinero: ..... **Jesús Ramiro Pastor**  
 Restaurante: ..... **Ramiro's (Valladolid)**

Tiempo: ..... **1 hora**  
 Categoría: ..... **Postre**

Coste: ..... **Medio**  
 Dificultad: ..... **Media**



## Ingredientes

(Para 4 personas)

### Cremoso de queso

Queso de oveja ahumado de Castilla y León .....	200 gr
Chocolate blanco .....	200 gr
Nata semi-montada .....	200 gr
Gelatina .....	2,5 gr

### Para decorar

Piñones de Pedrajas de San Esteban  
 Miel  
 Bizcocho de café u otro sabor  
 Flores de temporada (pensamientos, tajetes, flores de romero)

## Elaboración

### Para el cremoso de queso

Fundir el chocolate y añadir la gelatina. Rayar el queso sobre el chocolate e incorporar poco a poco la nata cuando la mezcla anterior esté templada.

Cortar unas tiras de acetato y formar cilindros. Con la ayuda de una manga pastelera, llenar

los cilindros de acetato y dejar enfriar en la nevera. Una vez fríos, desmoldar y disponer en un plato.

### Montaje del plato

Colocar los cilindros en un plato llano con diferentes posiciones, pintar con miel y decorar con los piñones, las flores y el bizcocho que desmenuzaremos hasta obtener unas tierras.

### Consejo

Si no disponemos de acetato para los moldes podemos utilizar cualquier recipiente para servirlo directamente (cuenco, vaso, plato hondo...).

Recomendamos rayar un poco de queso por encima cuando se deguste el postre para realzar el aroma a queso.

Las tierras podemos hacerlas con un bizcocho que realicemos para este postre de manera específica o con uno que tengamos por casa que se esté empezando a endurecer; sólo tenemos que dejarlo en un lugar seco unos días y desmenuzarlo.