



## TARTA DE QUESO CON CONFITURA DE ARÁNDANOS


[www.abaroa.net](http://www.abaroa.net)

## Ingredientes

0,25 l. Leche entera	0,5 l. Nata líquida
200 grs. Queso fresco en crema	Mermelada de arándanos
60 grs. Queso Idiazabal o curado de oveja	170 grs. Galleta (tipo María)
160 grs. Azúcar	125 grs. Mantequilla
9 grs. Gelatina	2 c/c Zumo de limón

## Elaboración

Calentamos la leche, con los quesos y el azúcar; sin que la mezcla llegue a hervir y hasta que se hayan integrado perfectamente. A continuación, disolvemos ya fuera del fuego la gelatina, previamente rehidratada en agua fría y dejamos templar todo el conjunto. Cuando esté casi frío, pero sin que comience a cuajar, añadimos la nata semimontada, mezclándola al conjunto con la ayuda de una lengua (espátula de goma) y haciendo movimientos envolventes para que no se baje la emulsión. En la base del molde colocamos la masa resultante de la mezcla de la galleta triturada, la mantequilla empomada (que adquiera textura de crema) y el zumo de limón; sobre esta base vertemos la masa de la tarta y refrigeramos para que la mezcla nos coja cuerpo. En el momento de sacar una ración, encima de la tarta ponemos una capa fina de confitura de arándanos cubriendo la mitad de la tarta y decorando el plato, servimos.

## Emplatado

Cortamos un triángulo de la tarta, lo colocamos en el centro del plato y lo acompañamos con un poco de crema inglesa y unas láminas de piña (opcional).

## Próxima receta:

LOMOS DE BONITO  
CON SALSA DE TOMATE Y PIPERRADA

## Al borde de la mesa

«Armonía entre tradición y producto, esencia de Abaroa»

Iñaki Cabrejas, Chef Ejecutivo Abaroa

«Ejercitamos nuestro lema —como en casa—, día a día, aprendiendo a elegir lo que es sano y, a la vez, placentero»

Mario Montenegro, Director de Comunicación Abaroa

Lo genuino es aquello que conserva sus características propias o naturales y no es falso ni de imitación. Legítimo de sí mismo y puro en el contexto que lo rodea. Pocos lugares quedan así y hay que buscarlos con pasión de explorador. Generalmente se encuentran en rincones escondidos o a plena luz, pero no revelan lo que son, hasta que uno se adentra en sus recovecos. Hay que descubrirlos como territorios ignotos. Uno de esos lugares es el Bar Regio, en la calle Pérez Galdós, un templo del pulpo a la gallega y donde los ibéricos son príncipes.

En ese camino de producto y mimo en los fogones, desde Abaroa os proponemos platos de temporada que recorren cocidos vasco franceses, verduras de la huerta, anchoas, bonito, hongos y setas, caza... Podéis verlo en [www.abaroa.net](http://www.abaroa.net). (Sasoian sasoikoa abaroa de temporada)

On egin!

## La palabra de Pantagruel

## Genuino

Del indoeuropeo nos llega la base genu-, con el significado de «rodilla». De ahí el latín *genuflexio* y, por consecuencia, nuestra «genuflexión». Al francés pasó directamente como *genou* (rodilla). El término **genuino** proviene de una antigua costumbre de los etruscos, heredada por los romanos, por la cual un padre ponía a su hijo recién nacido sobre la rodilla, como manera de expresar que lo reconocía como suyo, o sea, declararlo **genuino** o legítimo.

## ABAROA MUSEO

Plaza del Museo, 3  
Bilbao  
T. 94 424 91 07

## ABAROA VOLANTÍN

Campo Volantín, 13  
Bilbao  
T. 94 413 20 51

## ABAROA EUSKAL SENA

Ctra. Enekuri-Artxanda, 59  
Artxanda - Sondika  
T. 94 446 21 11

## ABAROA LAS ARENAS

Areetako Etorbidea, 2  
Las Arenas  
T. 94 480 45 27

## ABAROA CASTRO

Cayetano Tueros, 12  
Castro Urdiales  
T. 942 86 97 37