

# MILHOJAS DE PAPANDÚA Y QUESO DE CABRA CON SALSA DE MIL FLORES

Virginia Gómez

## INGREDIENTES

### → Milhojas

- 500gr de bacalao seco salado.
- 3 Huevos.
- 4 Dientes de ajos.
- Perejil C.S.
- 600gr Harina.
- 1L de agua.
- Azafrán en ebras C.S.
- Sal C.S.
- 1L Aceite de Oliva.

### → Salsa

- 200gr de zumo de naranja.
- 60gr miel de mil flores de la Axarquía.
- Vinagre balsámico C.S.
- Agua de Azahar C.s.

### → Relleno de queso de cabra

- 100gr de chalota.
- 100gr de puerro.
- Aceite de oliva C.S.
- 400gr de queso de cabra de los montes de Málaga.
- Vino de Málaga C.S.
- Nata líquida C.S.
- Sal C.S.
- Maizena express C.S.



# ELABORACIÓN

## Milhoja



1. Desalar y desmenuzar el bacalao.
2. Batir los huevos.
3. Triturar en la Thermomix el huevo batido, el ajo, el perejil, el bacalao, el azafrán, la sal y el agua templada.
4. Añadir a la mezcla anterior la harina poco a poco y mezclar.
5. En una sartén bien caliente añadir un poco de aceite y echar la masa en tandas de dos con ayuda de un cucharón, de manera que queden unas tortitas muy finas y crujientes.
6. Reservar en la estufa.

## Crema



1. Cortar la chalota y el puerro a grosso modo.
2. Fondear la chalota y el puerro con un poco de aceite de oliva.
3. Añadir el vino de Málaga y reducir.
4. Añadir el queso y la nata, y dejar reducir hasta obtener una crema espesa.
5. Añadir maizena express si fuera necesario.

## Salsa



1. Poner a reducir el zumo de naranja y dejar atemperar.
2. Emulsionar el zumo de naranja con la miel, el vinagre, el agua de azahar y la ralladura.



## EMPLATADO

1. En un plato apropiado, con ayuda de una manga pastelera poner un pegotito de crema de queso y colocar una tortita de papandúa sobre esta, para fijarla al plato.
2. Con ayuda de la manga pastelera cubrir la tortita con la crema de queso y colocar encima otra tortita.
3. Repetir la misma operación una vez más para simular una milhojas.
4. Con un biberón echar la salsa sobre la milhojas, en forma de cordón.
5. Decorar con brotes y flores comestibles.



