

LABNEH (Queso de yogur)

10/10/2016

Ingredientes:

- ~ 1kg. de yogur griego u otra variedad al gusto.
- ~ 1 cucharadita de sal.
- ~ Colador.
- ~ 1 trozo de tela muselina o gasa.



Preparación:

- Colocamos el colador sobre un recipiente y forramos el mismo con el trozo de gasa de forma que sobresalga por los lados para después poderlo cerrar.
- Añadimos la sal y mezclamos para que se reparta bien.
- Volcamos el yogur sobre la gasa y tapamos con lo que sobresale del tamiz o colador.
- Metemos al frigorífico de uno a cuatro días. Esto dependerá de la textura que deseemos, a más días algo más duro, más compacto, pero igual de cremoso. Con el paso de las horas iremos recogiendo y apartando el suero que suelta el yogur para que no toque la mezcla.
- Llegado el día lo sacamos de la gasa y lo metemos en un bol. Nos durará varios días dentro del frigorífico.
- El suero recogido nos servirá, sustituyendo la leche por el suero, para hacer panes, bizcochos, tortitas, etc.
- Servimos untado sobre pan recién tostado con un hilito de aceite virgen y una escama de sal.

Otras formas de servirlo:

- Mezclar con diferentes pimientas o con semillas como sésamo, chia, etc. frutos secos o frutas deshidratadas y untarlo en pan tostado.
- En un bol mezclado con frutas frescas y galletas troceadas.
- Untar en tostada con un hilito de miel y nueces picadas.
- Servir sobre pan y pavo cocido o jamón serrano.
- Mezclar con hierbas frescas al gusto y hacer bolitas que podemos servir sobre rodajas de tomate o en ensaladas variadas.
- También podemos meter las bolitas de Labneh en un recipiente y llenar con aceite de oliva suave y un diente de ajo. Así se nos conservará más tiempo y tendrá un exquisito sabor.

BIZCOCHO “DE LAS OCHO”

Ingredientes:

- ~ 250gr. de harina para repostería.
- ~ 250gr. de suero de yogur.
- ~ 200gr. de azúcar.
- ~ 50gr. de almendras crudas fileteadas.
- ~ 75gr. de mantequilla o aceite de oliva.
- ~ 3 cucharadas de sésamo tostado.
- ~ 3 huevos.
- ~ ½ vasito de ron u otro licor. (Opcional)
- ~ 1 cucharada de esencia de vainilla.
- ~ 1 sobre de levadura.
- ~ Una pizca de sal.



Preparación:

- Precalentamos el horno a 180 °.
- Batimos los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos.
- Añadimos el aceite o la mantequilla fundida, el ron, la vainilla y el suero de yogur.
- Incorporamos el sésamo y mezclamos bien.
- Mezclamos la levadura y la sal con la harina.
- Tamizamos poco a poco sobre la mezcla, batiendo entre medias.
- Rellenamos un molde, repartimos las almendras fileteadas por encima y horneamos a 180° hasta que al pinchar en el centro con una brocheta ésta no salga manchada. Aproximadamente 45 minutos.