



CHRISTMAS EDITION

# Quescrem

## Recetario de Navidad

[quescrem.es](http://quescrem.es)





## Héctor López

Chef gallego miembro del Grupo Nove.

De familia hostelera, se formó en el Centro Superior de Hostelería de Santiago de Compostela y poco después pasó a tomar el relevo a su padre en el Restaurante España (Lugo), del cual es dueño actualmente. En donde cuentan con 2 estrellas Repsol.

Forma parte del Grupo Nove, en el cual un grupo de cocineros gallegos se unieron para reivindicar la modernidad y vigencia de la nueva cocina gallega combinando tradición e innovación. En ese proceso de divulgación de lo bueno, lo creativo y lo gallego, conectó directamente con Quescrem, donde desde hace ya 7 años colabora activamente realizando showcookings de aplicaciones del queso crema tanto en escuelas como en congresos y seminarios; mediante la ideación de recetas potenciadas con el queso crema; participando de jurado en concursos realizados por la empresa y asesorando a la compañía.

Hacer con pasión excelentes productos lácteos que faciliten el disfrute de la vida de las personas. Esta es la misión de Quescrem y por tanto la premisa que inspira este recetario que te invita a descubrir un nuevo mundo de sabores. Colores, sabores, texturas... Cada una de estas recetas muestra la importancia que tiene la Innovación para nosotros. Nuestro desafío es crear innovando para hacer elaboraciones diferentes que nos hagan crecer juntos, no solo como organización, sino involucrando a nuestros proveedores, a nuestros clientes, a las personas.





# ÍNDICE

Vieira, Espuma De Quescrem Navidad, Cebolla Caramelizada y Polvo de Jamón	4
Crema de Boletus, Yema y Trufa	6
Croquetas de Cecina y Quescrem Navidad	8
Paella de Picaña de Buey, Verduras y Queso	10
Pasta con Quescrem Navidad, Yema Curada y Trufa	12
Quiche de Calabaza Asada y Quescrem Navidad	14
Risotto de Verduras y Quescrem Navidad, Lomo de Ternera y Salsa Teriyaky	16
Tosta de Roastbeef, Mayonesa de Jalapeños, Cebolla Encurtida y Quescrem Navidad	18



# VIEIRA, ESPUMA DE QUESCREM NAVIDAD, CEBOLLA CARAMELIZADA Y POLVO DE JAMÓN

## Para la espuma de Quescrem

- 200 gramos de Quescrem Navidad
- 100 gramos de leche
- 130 gramos de nata
- Sal al gusto

## Para el puré de cebolla caramelizada

- 2 cebollas
- Aceite
- Sal
- Pimienta

## Otros ingredientes

- 6 lonchas finas de jamón
- 5 piezas de vieiras

## Proceso

### Para el polvo de jamón

1. Estirar las lonchas de jamón entre dos placas de horno.
2. Cocinar a 100 °C durante aproximadamente 1 hora hasta que el jamón esté crujiente.
3. Machacar el jamón crujiente en un mortero hasta obtener un polvo.

### Para el puré de cebolla caramelizada

1. Cortar la cebolla en juliana y pocharla en una sartén con un poco de aceite, sal y pimienta a fuego suave. Dejar caramelizar, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue.
2. Escurrir el exceso de líquido y aceite del cazo y triturar la cebolla caramelizada hasta obtener un puré.

### Para la espuma de Quescrem Navidad

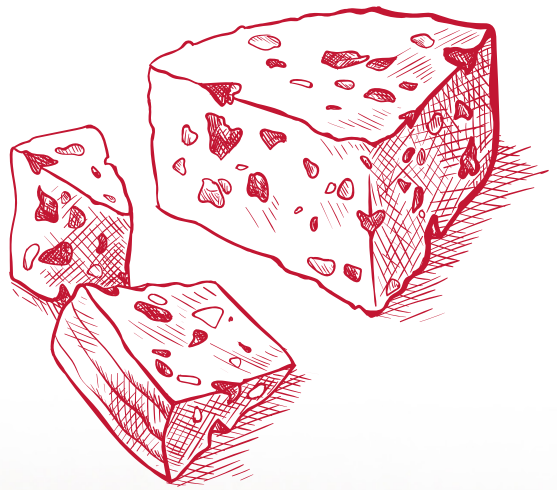
1. Disolver el queso en un cazo con un poco de nata y leche (ajustar la cantidad de líquido según la textura deseada para la espuma).
2. Colocar la mezcla en un sifón.

### Montaje y emplatado

1. Marcar las vieiras en una sartén por ambos lados.
2. En un plato, disponer la espuma de Quescrem Navidad.
3. Acompañar con una porción de cebolla caramelizada.
4. Colocar las vieiras sobre la espuma y sazonar con el polvo de jamón.

¡Disfruta de tu Vieira, Espuma Quescrem, Cebolla Caramelizada y Polvo de Jamón!





# CREMA DE BOLETUS, YEMA Y TRUFA

## Para la crema

- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 1 puerro
- 500 gramos de boletus
- 1 litro de caldo de verduras
- 200 gramos de Quescrem Navidad

## Para la yema curada

- 4 yemas
- 0,2 litros de salsa de soja

## Decoración

- Láminas de trufa de temporada

## Proceso

### Para la crema de boletus

1. En una cacerola, pochar los dientes de ajo, la cebolla y el puerro hasta que estén tiernos.
2. Agregar los boletus cortados y pochar todo junto.
3. Cubrir la mezcla con el caldo de verduras y cocinar durante 15 minutos.
4. Triturar la preparación y luego pasarla por un colador (chino).
5. Devolver la crema a la cacerola y llevar a ebullición.
6. Retirar del fuego y añadir el queso Quescrem Navidad.
7. Remover con una varilla hasta que el queso se funda completamente y la crema adquiera una textura suave.

## Para la yema curada

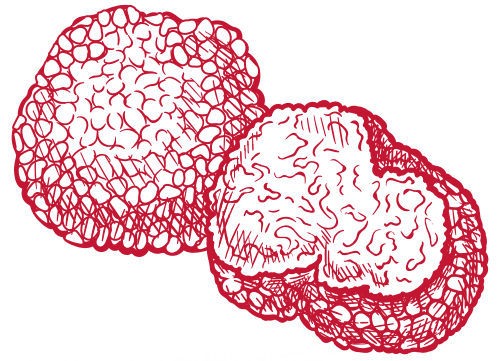
1. Separar las yemas de los huevos.
2. Sumergir las yemas en la salsa de soja durante 1 hora.
3. Sacar las yemas de la salsa y templar ligeramente con un soplete de cocina.

## Presentación

1. En platos individuales, emplatar la crema de boletus.
2. Colocar una yema curada en el centro de cada plato.
3. Justo antes de servir, rallar láminas de trufa de temporada sobre la crema.

¡Disfruta de tu Crema de Boletus, Yema y Trufa!







# CROQUETAS DE CECINA Y QUESCREM NAVIDAD

## Ingredientes

- 750 ml de leche
- 75 gramos de mantequilla
- 75 gramos de harina
- 45 gramos de maicena
- 100 gramos de cecina
- 100 gramos de Quescrem Navidad

## Proceso

1. Mezclar 0,5 litros de leche fría con la maicena.
2. En una cacerola, preparar un roux derritiendo la mantequilla y agregando la harina. Cocinar hasta que tenga un tono dorado.
3. Agregar la leche restante y el queso **Quescrem Navidad**. Cocinar a fuego medio durante 5 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Añadir la cecina picada y la leche con maicena. Continuar cocinando hasta que la mezcla espese.
5. Dejar enfriar la masa.
6. Con la masa enfriada, formar bolitas (croquetas).
7. Rebozar las croquetas y freírlas en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes.

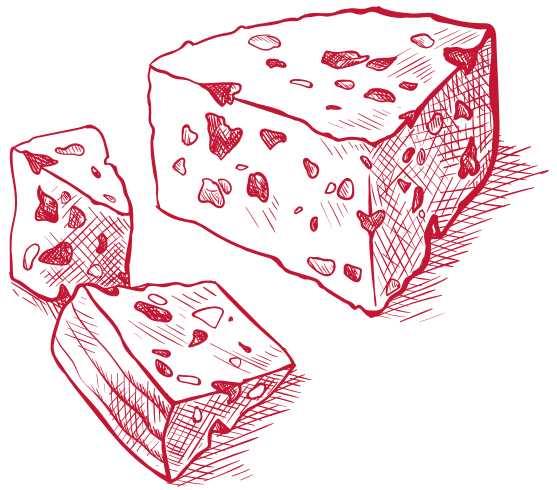
## Presentación

1. Servir las croquetas en un plato.
2. Colocar una loncha fina de cecina encima de cada croqueta.
3. Agregar un punto de queso **Quescrem Navidad** como adorno.

¡Disfruta de tus Croquetas de Cecina y Quescrem Navidad!







# PAELLA DE PICAÑA DE BUEY, VERDURAS Y QUESCREM NAVIDAD

## Para el caldo

- 1 kg de huesos de ternera
- 1 cabeza de ajo
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 zanahoria

## Para el arroz

- 550 gramos de arroz bomba
- 2 litros de caldo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 2 cucharadas de pulpa de tomate

## Para el plato

- 2 filetes de picaña de 250 gramos
- 150 gramos de Quescrem Navidad

## Proceso

1. Preparar un caldo: En una olla grande, hervir los huesos de ternera con ajo, puerro, cebolla y zanahoria hasta obtener un caldo sabroso. Colar y reservar el caldo.
2. En una paellera, dorar la picaña de buey hasta que esté al punto deseado. Retirla y reservar.
3. En la misma grasa de la paella, saltear las verduras hasta que estén tiernas. Luego, retirarlas y reservar.
4. Agregar el arroz a la paellera y sofreírlo brevemente.
5. Incorporar el pimentón y la pulpa de tomate. Mezclar bien.
6. Añadir el caldo caliente a la paellera y cocinar durante 16 minutos hasta que el arroz esté en su punto.
7. Filetear la picaña de buey.
8. Al momento de servir, colocar los filetes de picaña encima de la paella y agregar puntos de Quescrem Navidad por encima.
9. Mezclar el arroz con el queso antes de servir para lograr una textura cremosa.

¡Disfruta de tu Paella de Picaña de Buey, Verduras y Quescrem Navidad!







# PASTA CON QUESCREM NAVIDAD, YEMA CURADA Y TRUFA

## Ingredientes

- 400 gramos de penne rigate
- 150 gramos de Quescrem Navidad
- 0,2 litros de salsa de soja
- 4 yemas de huevo
- Láminas de trufa de temporada
- 2 lonchas de jamón ibérico

## Proceso

1. Cocinar la pasta hasta que esté al dente y luego enfriarla.
2. Colocar la pasta en un molde. Utilizando una manga pastelera, distribuir el Quescrem Navidad entre las capas de pasta y por encima.
3. Gratinar en el horno durante 4-5 minutos.

## Para la yema curada

1. Cubrir las yemas de huevo con salsa de soja y dejar reposar durante aproximadamente 1 hora.
2. Justo después de sacar la pasta del horno, colocar las yemas curadas por encima para aprovechar el calor de la pasta.
3. En el momento de servir, rallar láminas de trufa de temporada sobre el plato.

## Para el polvo de jamón

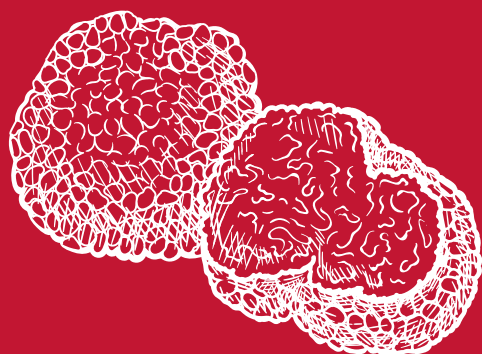
### En horno:

Precalentar el horno a 180°C y poner las lonchas de jamón entre dos papeles sulfurizados y cocinar durante 5 minutos. Sacar y, una vez que esté frío, machacar en un mortero o molinillo de café.

### En microondas:

Extender las lonchas de jamón ibérico entre dos papeles de cocina. Meter en el microondas durante 2 minutos a máxima potencia. Dejar enfriar y triturar en un mortero o molinillo de café hasta obtener el polvo.

¡Disfruta de tu Pasta con Quescrem Navidad, Yema Curada y Trufa!





# QUICHE DE CALABAZA ASADA Y QUESCREM NAVIDAD

## Para la calabaza asada

- Calabaza
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

## Para la masa quebrada de quiche

- 200 gramos de harina
- 100 gramos de mantequilla
- 1 huevo
- Sal

## Para la quiche

- 500 ml de nata
- 4 huevos
- 200 gramos de Quescrem Navidad
- Calabaza asada

## Proceso

### Para la calabaza asada

1. Cortar la calabaza en cuartos, quitar las semillas y aliñar con sal, pimienta y un chorro de aceite de oliva.
2. Asar a 200 °C durante unos 20 minutos.
3. Con una cuchara, separar la piel de la carne de la calabaza y cortarla en cuadrados de 2 cm.

### Para la masa quebrada de quiche

1. Mezclar la harina, la mantequilla, el huevo y una pizca de sal. Estirar la masa en un molde y cocinar en blanco durante 8 minutos a 180 °C.

## Para la quiche

1. En un bol, mezclar la nata, los huevos y el Quescrem Navidad.
2. Agregar la calabaza asada a la mezcla.
3. Verter la mezcla en el molde con la masa quebrada precocida.
4. Cocinar durante 25 minutos a 160 °C hasta que la quiche esté firme y dorada.

¡Disfruta de tu Quiche de Calabaza Asada y Quescrem Navidad!





# RISOTTO DE VERDURAS Y QUESCREM NAVIDAD, LOMO DE TERNERA Y SALSA TERIYAKI



## Para el risotto

- 450 gramos de arroz arbóreo
- 2 litros de caldo de ternera
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- ½ pimiento rojo
- 8 espárragos trigueros
- ½ calabacín
- 150 gramos de Quescrem Navidad

## Para la carne

- 2 entrecotes de ternera de 220 gramos

## Proceso

### Para el risotto

1. En un cazo, dorar la carne en aceite. Luego, retirar la carne y reservar.
2. En la misma sartén con el aceite de la carne, agregar las verduras (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento, espárragos y calabacín). Sofreír y añadir una cucharada de pulpa de tomate.
3. Incorporar el arroz y sofreírlo brevemente.
4. Agregar la mitad del caldo y cocinar el arroz. A medida que el caldo se reduce, agregar la otra mitad del caldo para que el arroz suelte más almidón.

5. Cuando el arroz esté en su punto, retirarlo del fuego y añadir el Quescrem Navidad. Remover hasta que el risotto tenga una textura melosa.

### Para la carne

1. Precalentar el horno y terminar de cocinar los entrecotes durante unos minutos.
2. Luego, filetear la carne.

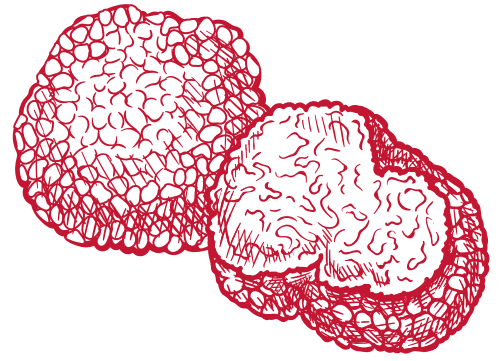
## Presentación

1. Colocar el risotto en un plato.
2. Disponer los filetes de carne encima del risotto.
3. Decorar con un cordón de salsa teriyaki.

¡Disfruta de tu Risotto de Verduras y Quescrem Navidad, Lomo de Ternera y Salsa Teriyaki!







# TOSTA DE ROASTBEEF, MAYONESA DE JALAPEÑOS, CEBOLLA ENCURTIDA Y QUESCREM NAVIDAD



## Para el roastbeef

- 1 kg de redondo de ternera gallega suprema
- Sal
- Pimienta negra

## Para la mayonesa de jalapeños

- 1 huevo
- 10 gramos de vinagre
- 200 gramos de aceite
- Sal al gusto
- 20 gramos de puré de jalapeños encurtidos

## Para la cebolla morada encurtida

- 1/2 cebollas moradas
- 75 gramos de azúcar
- 250 ml de vinagre

## Para el montaje

- Quescrem Navidad

## Proceso

### Para el roastbeef

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Salpimentar la carne y colocarla en una bandeja para horno.
3. Asar la carne durante 15-20 minutos.
4. Luego, reducir la temperatura a 120 °C y cocinar hasta que la temperatura interna de la carne alcance los 50 °C.

### Para la mayonesa de jalapeños

1. Triturar un bote de jalapeños encurtidos.
2. Montar una mayonesa clásica mezclando un huevo, vinagre, aceite y sal al gusto.
3. Añadir el puré de jalapeños a la mayonesa y mezclar bien.

## Para la cebolla morada encurtida

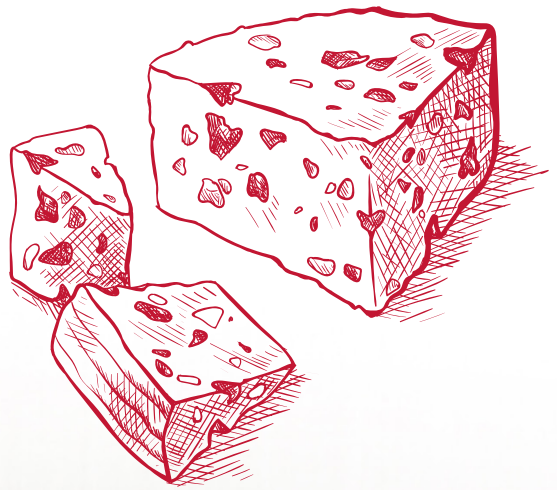
1. Disolver 75 gramos de azúcar en un litro de vinagre en una cacerola a fuego medio.
2. Cortar la cebolla morada en juliana y colocarla en un recipiente.
3. Verter la mezcla de vinagre y azúcar caliente sobre la cebolla.
4. Tapar y dejar macerar durante 24 horas.

## Montaje de la tosta

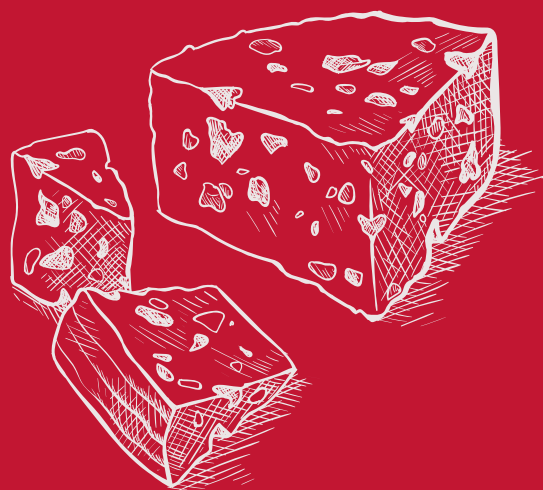
1. Con la ayuda de una manga, extender Quescrem Navidad sobre el pan.
2. Cortar el roastbeef en láminas finas y colocarlas sobre el Quescrem Navidad.
3. Finalizar con puntos de mayonesa picante encima de la carne y cebolla encurtida.

¡Disfruta de tu Tosta de Roastbeef, Mayonesa de Jalapeños, Cebolla Encurtida y Quescrem Navidad!





# Quescrem



## Central office

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p.54-57  
27260 Castro de Rei (Lugo)  
[www.quescrem.es](http://www.quescrem.es)

[info@quescrem.es](mailto:info@quescrem.es)  
Tlf: (+34) 982 310 276

## Office in Shanghai

Room 2538, Zhongqi Building,  
No.2000 North Zhongshan Road, 200063,  
Shanghai

[info@quescrem.es](mailto:info@quescrem.es)  
Phone: (+86) 15221285217

[quescrem.es](http://quescrem.es)