

Cocinero: **Antonio González**
 Restaurante: **El Rincón de Antonio (Zamora)**

Tiempo: **15 min.**
 Categoría: **Entrantes**

Coste: **Barato**
 Dificultad: **Baja**



Ingredientes

(Para 4 personas)

Quesos de Zamora y Zamorano ..	200 gr
Nata	300 gr
Harina Tradicional Zamorana (la que admita)	
Aceite de oliva Arribes de Duero	25 gr
Vino blanco dulce malvasía de Toro (Zamora)	25 gr
Leche entera de Castilla y León	25 gr
Miga de pan blanco	25 gr
Chorizo Zamorano	100 gr
Aceite de girasol ecológico de Burgos	

Elaboración

Para los quesos

Calentar la nata, agregar los quesos hasta fundir. Triturar en Thermomix (o brazo mecánico, batidora), y guardar en cámara.

Para el pan del bocadillo

Unir el aceite, el vino blanco, el pan y la leche. Mezclar bien y añadir la harina hasta conseguir una masa untosa. Estirar sobre silpat y hornear a 150 grados hasta que esté crujiente.

Para el chorizo

Confitar el Chorizo Zamorano en aceite de girasol ecológico a 70°C.

Montaje del plato

El montaje es muy sencillo: se prepara el bocadillo untando el queso y colocando el chorizo cortado en rodajas muy finas.

Consejo

Se puede utilizar el queso fundido para mezclar con chocolates, mermeladas, especias..., etc. El chorizo confitado podremos conservarlo en cámara bastante tiempo para otros usos.