

COULANT DE PATATA Y TORTA DEL CASAR



INGREDIENTES

4 patatas
50 g mantequilla
3 huevos
Pimienta negra
Sal
250 g torta del Casar
150 g queso brie

TOMATITOS CONFITADOS CON VAINILLA

1 caja de tomatitos sherry
Aceite de oliva virgen extra
1 vaina de vainilla

MODO DE HACERLO

Cocer las patatas sin pelar en agua hasta que al pinchar estén blandas. Sacar, pelar y hacer un puré con la mantequilla y las yemas. Salpimentar.

Montar las claras a punto de nieve y mezclar con el puré con movimientos envolventes.

Forrar las paredes de aros de pastelería individuales con papel sulfurizado. Verter un poco del puré, poner en el centro unos trozos de ambos quesos y rellenar con más puré por los lados y por arriba. Hornear a 230° durante 15 minutos. Desmoldar.

TOMATITOS CONFITADOS CON VAINILLA

Lavar los tomatitos y secar con papel absorbente. Cubrir los tomatitos con aceite y la vaina de vainilla raspada. Hornear a 80° durante 1 hora.

Servir el coulant acompañado con los tomatitos confitados con vainilla.

VARIANTES

Se puede hacer el coulant con otros quesos de pasta muy blanda: torta de la Serena o camembert o incluso queso cremoso.

El puré se puede hacer con: batata, boniato, yuca...

El coulant se puede acompañar con: verduritas salteadas, mermelada de cebolla.

CONSERVACIÓN

El coulant es de consumo inmediato.

Los tomatitos se pueden conservar en nevera 1 semana.