



*Cocina con
Quescrem*
auténtico queso - crema

Presentación

La familia de quesos crema Quescrem ofrece una amplia gama de posibilidades para la elaboración de recetas tanto de entrantes, como de primeros o platos principales así como de postres, pero también de tapas y pintxos, tanto para su consumo en el hogar como en la hostelería profesional.

En este compendio te ofrecemos más de un centenar de recetas con el símbolo de pintxo, tapa, primero, plato principal o postre. Su elaboración es muy sencilla en casi todos los casos, no obstante, te indicamos su laboriosidad entre una y tres estrellas, siendo una, la más fácil y tres la que puede llevar un poco más de tiempo. También te indicamos para el número de raciones a través de los iconos de personas al comienzo de la misma. Y en todas ellas te ofrecemos una versión atractiva para presentarla.

Te animamos a que cocines con toda la familia de quesos crema Quescrem y que disfrutes de su cremosidad, sabor y versatilidad.



1. Natural



2. Plus Natural



3. 0% Lactosa



4. Light



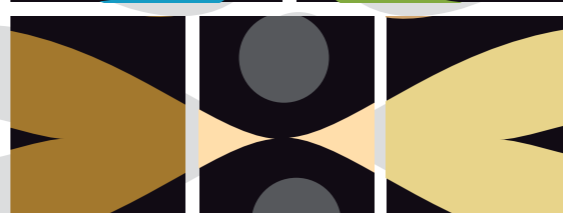
5. Bio Natural



6. Receta Original



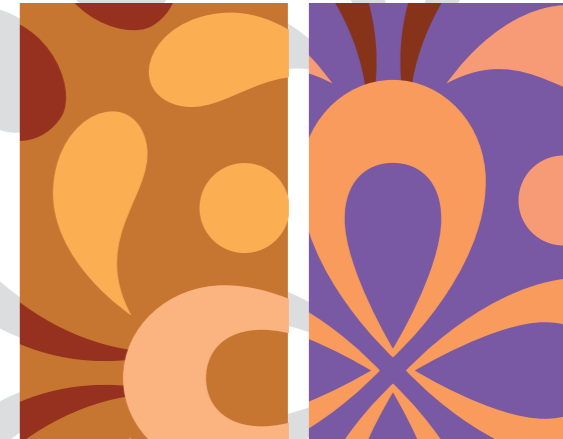
7. Sabores



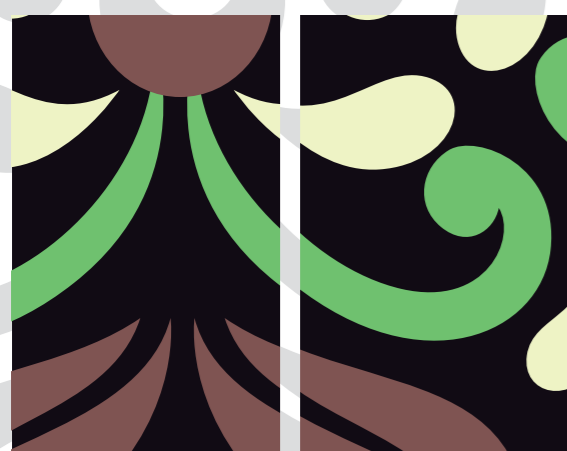
8. Selección



9. Cabra



10. Mascarpone



11. ChocoBó



12. Yogur



13. Menú

Queso crema Quescrem natural

- 👉 **Cata:** Sabor láctico, suave y gran untuosidad en boca en total equilibrio.
- 👉 **Consejos:** Es un queso crema muy versátil para mezclar con otros quesos de la familia Quescrem o para hacer multitud de recetas, tanto dulces como saladas.
- 👉 **Secreto Quescrem:** Receta propia de Quescrem que lo hace perfecto para su consumo en el hogar y en el sector profesional.
- 👉 **Formatos:** 200 gramos, 500 gramos, 2 kilos, 5 kilos y 10 kilos.



Recetas incluidas

- **Airbag con espuma de queso crema Quescrem natural, anchoa y perlas de pimienta.**
- **Lasaña fría de queso crema Quescrem natural, salmón y trigueros.**
- **Tosta de queso crema Quescrem natural, anchoas y caviar de pimienta asado.**
- **Cigala asada con queso crema Quescrem natural, aguacate y tomate seco.**
- **Crema de calabaza asada, berberechos y migas de pan de maíz con queso crema Quescrem natural.**
- **Ostra natural con queso crema Quescrem natural y ralladura de cítricos.**
- **Pastel japonés de queso crema Quescrem natural.**
- **Quiche de bacon y queso crema Quescrem natural.**
- **Tartar de atún rojo, queso crema Quescrem natural y aguacate.**
- **Tomates dulces, queso crema Quescrem natural, albahaca y foie gras.**
- **Copa de guacamole, queso crema Quescrem natural y tomate.**
- **Huevos de codorniz, queso crema Quescrem natural y crujiente de ibérico.**
- **Anchoa con espuma de Boletus, queso crema Quescrem natural y huevas de trucha.**
- **Lubina con salsa de queso crema Quescrem natural.**
- **Pastel de lubina, queso crema Quescrem natural y anchoa.**
- **Salchichas, bacon y queso crema Quescrem natural.**
- **Tosta de queso crema Quescrem natural con bacon crujiente en pan de centeno.**
- **Risotto de verduras y queso crema Quescrem natural.**
- **Lomo de buey con salsa de queso crema Quescrem natural y setas.**
- **Crepes rellenos de queso crema Quescrem natural.**
- **Espuma de queso crema Quescrem natural con gelatina de miel.**
- **Brownie de chocolate con frosting de queso crema Quescrem natural.**
- **Brownie con helado de queso crema Quescrem natural.**
- **Minitartas de queso crema Quescrem natural al horno con fresas estofadas.**
- **Rollito de piña con mousse de queso crema Quescrem natural y plátano.**
- **Fresas con frosting de queso crema Quescrem natural y chocolate.**
- **Filloa rellena de queso crema Quescrem natural y nueces con gelatina de miel.**
- **Flan de queso crema Quescrem natural.**
- **Canutillos rellenos de queso crema Quescrem natural.**
- **Copa de cheesecake con queso crema Quescrem natural.**
- **Tarta semifría sencilla de queso crema Quescrem natural.**
- **Tarta de queso crema Quescrem natural con melocotón.**
- **Tarta de queso crema Quescrem natural y chocolate.**
- **Tarta de queso crema Quescrem natural y pasas.**
- **Tarta de zanahoria con cobertura de queso crema Quescrem natural.**
- **Bombón de chocolate blanco con queso crema Quescrem natural y almendras.**
- **Cheesecake pops con queso crema Quescrem natural.**
- **Cupcakes de calabaza con frosting de queso crema Quescrem natural.**
- **Tarta mousse con frambuesas.**
- **Tronco de queso crema Quescrem natural y salmón ahumado.**
- **Tumba de Quescrem natural a la vainilla.**
- **Panettone relleno de queso crema y frutos rojos.**
- **Macarón de fruta de la pasión.**
- **Tarta de queso lava.**
- **Bizcocho de Quescrem natural con frambuesas y Quescrem plus.**
- **Tarta «agrietada».**
- **Tarta de queso estilo New York.**
- **Tarta de queso y frutos rojos.**
- **Tarta de frambuesa y cremoso de pistacho.**
- **Tarta de Quescrem natural y piña estofada.**
- **Tartaleta de cremoso de Quescrem natural.**
- **Doble cheesecake.**



Airbag con espuma de queso crema Quescrem natural, anchoa y perlas de pimienta

El airbag de pan lo popularizó Albert Adrià cuando abrió su restaurante Tickets en Barcelona en 2012. Ahora la receta está a tu alcance para hacer un plato seductor y moderno.

INGREDIENTES

Para el airbag:

- 340 g. harina de trigo
- 12 g. de levadura prensada
- 200 g. de leche
- Sal

Para la espuma:

- Tarrina de 200 g. de *queso crema Quescrem natural*
- Nata
- 150 g. de anchoas

Para las perlas de pimienta:

- 2 pimientos rojos
- Agar agar
- Sal
- Pimienta negra

ELABORACIÓN

- Del airbag:** Mezcla los ingredientes para hacer el airbag y déjalos fermentar en la nevera durante 24 horas. Después, estira la masa con un rodillo muy fino y córtala en aros de 3 centímetros. Hornéalas durante 3-4 min a 240 °C.
- De la espuma:** Mezcla la terrina de *queso crema Quescrem natural* con un poco de nata en la thermomix o vaso americano e introdúcela en el sifón.
- De las perlas de pimienta:** Asa los 2 pimientos en el horno. Haz un puré con la carne y sazónalo. Añádele pimienta negra y agar-agar. Con la ayuda de un biberón o una jeringuilla, vierte el puré gota a gota en aceite frío, así con el cambio de temperatura se solidificará.



PRESENTACIÓN

Agujerea el airbag por una de sus caras y rellénalo con la espuma de queso. Coloca encima la anchoa, y sobre ella, unas perlas de pimienta.

Quescrem
auténtico queso - crema





Lasaña fría de queso crema Quescrem natural, salmón y trigueros

La lasaña es un plato italiano de pasta con boloñesa, bechamel y queso fundido que tiene multitud de versiones. De hecho, la palabra lasaña se emplea ya al montaje de ingredientes por capas, incluyendo o no pasta. En esta receta se usan las finas láminas de arroz típicas de la cocina china para hacer rollitos.

👤👤👤 INGREDIENTES

Láminas de pasta de arroz chinas
Queso crema Quescrem natural
Salmón ahumado
Espárragos trigueros

★ ELABORACIÓN

Cuece durante 2 minutos (a partir de agua hirviendo) la pasta china y enfríala en agua con hielo y resérvala. Cuece por separado los espárragos trigueros durante 5 minutos, enfríalos también y córtalos en láminas longitudinales.



PRESENTACIÓN

En el plato dispón la pasta china como base e intercala una capa de salmón con *queso crema Quescrem natural* y acaba con una capa de espárragos trigueros. Puedes adornar el plato con aceite de albahaca o pesto.

Quescrem
auténtico queso - crema

