

RECETA RESTAURANTE "LA FÀBULA"  
CON LAS CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

COGOLLOS RELLENOS DE QUESO MANTECOSO  
Y VINAGRETA DE CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS



INGREDIENTES DE LA VINAGRETA:

- 100 ml de vinagre de Jerez
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra variedad Cornicabra
- 1 cucharada de miel
- Cerezas del Valle de Las Caderechas congeladas
- Sal y pimienta

INGREDIENTES DE LOS COGOLLOS:

- 2 Cogollos
- 1/4 Kg. de queso mantecoso de Burgos
- 200 g de cerezas
- 1 bote de huevas de trucha

ELABORACIÓN

Deshojamos los cogollos y los lavamos bien. Secamos bien las hojas.  
Con el queso a temperatura ambiente volvemos a reconstruir el cogollo intercalando el queso untado.  
Envolvemos los cogollos con papel film y dejamos reposar unas horas en frío para poder cortarlo posteriormente en rodajas.  
La vinagreta la elaboramos mezclando todos los ingredientes

PRESENTACIÓN

Servimos los cogollos, sobre estos las huevas de trucha y alrededor ralladura de cerezas y finalmente la vinagreta.