

## EL REBOST DE CAN UEP (PGM 58)

### GELAT DE FORMATGE MAONÈS

#### INGREDIENTS GELAT

- 1 litre de llet sencera
- 200 grams de sucre
- 4 vermells d'ou
- 300 grams de formatge maonès semicurat
- 20 centilitres d'oli d'oliva (de Mallorca)
- 5 grams d'estabilitzant de gelat (Agar-agar)

#### INGREDIENTS ESCUMA DE TRUFA

- 1/2 litre de llet sencera (és important que sigui sencera)
- 100 grams de sucre
- 1 cullerada d'oli d'oliva verge
- 5 grams de trufa esbocinada

#### PROCEDIMENT

- **Per fer el gelat:** El primer que hem fet ha estat bullir mig litre de llet, mesclada amb 200 grams de sucre.
- Per altra banda, hem batut mig litre de llet amb quatre vermells d'ou.
- Quan la llet ha començat a bullir, hi hem incorporat l'estabilitzant (l'agar-agar) i ho hem remenat tot.
- Llavor, hem davallat el foc, hi hem afegit la llet mesclada amb els ous i hem tornat a remenar perquè tot s'unís.
- Entre i entre, hem ratllat 300 grams de formatge maonès, l'hem afegit a la llet i l'hem dissolt per complet.
- Finalment, hem filtrat la bullidissa i l'hem duta a la gelera perquè madurés i tornés cremosa.
- Al cap de 24 hores, hem tret la crema de la gelera, hi hem incorporat 20 centilitres d'oli d'oliva a poc a poc i l'hem guardat al congelador fins l'hora de servir el gelat.
- **Per fer l'escuma de trufa amb què acompanyarem el gelat:** hem bullit mig litre de llet amb 100 grams de sucre i 5 grams de bocins de trufa.
- Quan ha trencat el bull, hem retirat la mescla del foc, hi hem incorporat una cullerada d'oli oliva i l'hem duita a la gelera perquè hi reposés durant 24 hores.
- Passades les 24 hores, hem encalenti novament mescla i l'hem batuda fins obtenir-ne una escuma lleugera.

Al remat, hem servit el gelat damunt un llit de compota de poma, empolsimat amb formatge ratllat i acompanyat de fruits secs caramel·litzats i de l'escuma de trufa.