

recetas con Requeíxo



Campo Capela

O PRIMEIRO QUEIXO

Pode que o requeixo fora a primeira forma de queixo que coñeceu o home cando botou aquel leite callado nunha cesta de bimbos ou algo semellante e o soro escapou polas fendas, deixando unha case crema de excelente padal. Os métodos de elaboración dos queixos evolucionaron, pero o requeixo continuou facéndose polo mesmo sistema, e de preferencia nas casas onde sobraba algo de leite, levando despois o requeixo a vender ao mercado da vila, ás casas dos poderosos ou aos restaurantes próximos.

Nun tempo pasado seguramente se fixo requeixo en toda Galicia, pero dende hai décadas quedou reducido ao norte das provincias da Coruña e Lugo e algúns puntos da provincia de Pontevedra. E no norte A Capela (A Coruña) estase a converter na verdadeira capital galega do requeixo, pasando a receita de xeración en xeración e chegando ao momento actual en que a cooperativa do Campo Capela segue a producir este peculiar queixo fresco cos mesmos métodos de sempre, con leite cru, e ao tempo cumprindo os máis esixente requisitos hixiénico sanitarios para poñer ao alcance do consumidor o mellor requeixo de Galicia.

Os máis grandes escritores gastronómicos do país deixaron na súa obra conscencia das exquisitas cualidades dun bo requeixo. “O requesón sigue sendo un dos grandes postres do país”, escribiu Álvaro Cunqueiro en *A Cocina Galega*, empregando o termo “requesón” habitual na Mariña de Lugo, para denominar



ao que en galego debemos en realidade chamar *requeixo*, xa que se elabora con leite de vaca, o mesmo na Capela que no resto de Galicia, mentres que o produto que a lexislación española denomina “*requesón*” se elabora exclusivamente con soro de leite. Segundo esa denominación oficial poderíamos dicir que o “*requesón*” pode ser un subproduto do *requeixo*.

Moitos outros son os escritores que falan na súa obra do *requeixo*, e así a palabra e o producto aparece en obras literarias galegas do século XIX, mentres que a receita para elaborar o *requeixo* xa se publica no “*Nuevo Arte de Cocina*” de Juan de Altamiras, a mediados do século XVIII. Altamiras recomenda consumir o *requeixo* con azucré, tal como seguimos a facer na actualidade.

ELABORACIÓN

Na Cooperativa do Campo Capela elabórase o *requeixo* seguindo os procedementos tradicionais en modernos recipientes de aceiro inoxidable, cámaras de frío e zonas de traballo illadas de calquera contaminación, co que as condicións hixiénico-sanitarias do proceso de produción e do *requeixo* obtido acadan niveis máximos.

A elaboración doméstica iniciábase poñendo o leite nunha pota nun lugar quente da cociña, deixándoa callar por efecto da calor e os microorganismos do propio leite. A cooperativa da Capela emprega o mesmo principio, pero con modernos tanques de aceiro inoxidable, que garanten a calidade do leite cru, e con controis sanitarios exhaustivos.

Callado o leite, tanto na casa como na industria retírase a nata que sobrenada, que volverá engadirse posteriormente toda ou parte.

De seguido introduzese en sacos de tea, que se colgan nun lugar fresco (cámara frigorífica) para extraer o soro por gravidade.

Despois vólvese a incorporar a nata e mestúrase para uniformar textura e humidade, quedando listo o *requeixo* para o envasado.

O *requeixo* non leva sal.

A RECEITA TRADICIONAL



Ingredientes:

Requeixo da Capela
Azucre ou mel

Tradicionalmente o requexio consumiuse como sobre-mesa co único engadido de azucré. Pódese engadir o azucré antes de servilo na mesa e que despois cada comensal poña máis se así o deseja, ou pódese servir o requexio natural para que cadaquén o adoce ao seu gusto. Nalgúns casos o azucré substitúese por mel, que vai darlle unha cor tostada ao requexio, engadíndolle ademais os seus sabores e recendos.

A partir desta preparación básica tradicional existen multitud de variacións, co engadido dun groliño de viño tinto, mellor cando é de cor subida, que deixa no requexio un ton violáceo ademais de modificar o sabor. Outros prefieren unhas pingas de coñac, que aromatizan de forma moi suave a sobremesa. E ata hai quen, coma o escritor gastronómico Jorge Víctor Sueiro, recomenda comer o requexio na compañía dun bo flan, receita que ao parecer aprendeu precisamente na Capela (A Coruña).

Pero como verán nas páxinas seguintes, o requexio da Capela da para moito máis.

ÍNDICE DE RECEITAS

Salmón marinado con requeixo da capela e encurtidos	5
Kinafa	6
Salmón afumado con crema de requeixo ao aroma de albahaca	7
Tempura de verduras con crema de requeixo á mostaza	8
Biscoito de requeixo	9
Requeixo con améndoas	10
Torta de requeixo ao forno	11
Torta de requeixo e turrón	12
Pastel de requeixo con salsa de tofe	13
Milfollas de queixo	14
Pementos do piquillo recheos de marisco	15
Torta de requeixo e pasas	16
Cocadas de requeixo	17
Torta de requeixo	18
Biscoito recheo de requeixo	19
Tomates recheos	20
Quiche de xamón e requeixo	21
Torta de requeixo e callada	24
Torta de requeixo da capela	25
Copa carmiña	26
Pastel de requeixo e marmelada	27
Semifrío de requeixo	28
Torta de requeixo con lima	29
Delicia de requeixo con froitas e caramelo de mel	30
Torta de mazá e mousse de requeixo	31
Coroa de requeixo	33
Pastel de requeixo	34
Roscón de requeixo	35
Pastel de requeixo con piña	36

© Edición: Cooperativa Campocapela

Coordinación: Miguel Vila Pernas

Deseño e maqueta: SCP Comunicación e Publicidade

Dep. Legal:

ISBN:

SALMÓN MARINADO CON REQUEIXO DA CAPELA E ENCURTIDOS

Autora: Beatriz Sotelo. Restaurante A Estación (Cambre).



Ingredientes:

Requeixo de A Capela
2 quilos de salmón fresco
500 gramos de azucré moreno
500 gramos de sal gordo
15 gramos de eneldo
1 bote de encurtidos en vinagre (alcaparróns, allo, pepinillo, ceboliñas)
Xerminados frescos

Elaboración do salmón marinado:

Desespíñar o salmón limpándolle ben a graxa.

Unha vez limpo pesar o salmón. Por cada dous quilos de peixe mesturar 500 gramos de azucré moreno, 500 gramos de sal e 15 gramos de eneldo.

Cubrir o salmón con esta mestura e colocalo coa pel cara arriba, cuberto con film plástico. Meter 24 horas na neveira, despois darrle a volta ao salmón e deixar no frío outras 24 horas.

Unha vez pasados os dous días lávase o salmón en abundante auga e somerxe-se en aceite de xirasol, quedando listo para o consumo.

Elaboración da crema de encurtidos:

Cortar a metade dos encurtidos en paisana fina e a outra metade trituralos ata que quede unha crema homoxénea.

Montaxe:

No fondo do prato ponse a crema de encurtidos. Cúrtanse uns tacos pequenos de salmón e sitúanse derriba, poñendo encima os encurtidos cortados en paisana e os xerminados frescos. Ao pe do salmón ponse unha cullerada de requeixo e remátese poñendo sobre o salmón un pouco de aceite de oliva e sal maldon.

Beatriz Sotelo. Gañadora do concurso “Cocinero del Año” celebrado en Alimentaria 2008 (Barcelona)

A Estación. Estrada da Estación 51. Cambre. Tel. 981 67 69 11

**Ingredientes:**

800 gramos de requeixo da Capela
500 gramos de pasta Kataif
50 gramos de manteiga de A Capela derretida
100 gramos de pistachos pelados e torrados
2 claras montadas a punto de neve
150 gramos de azucré
2 decilitros de auga a pel dunha laranxa
2 culleradas de auga de azahar
Follas de hortelá
Azucré glasé

Elaboración

Desfacer a madeixa de pasta kataif procurando non romper os fíos. Mesturar coa manteiga derretida e forrar un molde ou unha bandexa que despois se poida levar á mesa coa metade da pasta estirándoa ben e tapando o fondo.

Montar lixeiramente o requeixo e incorporarlle as claras montadas. Depositar a mestura sobre a pasta do molde e cubrila coa outra metade de pasta kataif, encerrando totalmente a mestura de requeixo e claras.

Meter no forno quente a 200º ata que estea dourada.

Mentres facer un xarope co azucré, a auga, a pel de laranxa e a auga de azahar.

Montaxe

Unha vez sacada a kinafa do forno móllase co xarope, póñense os pistachos encima, espolvorease con azucré glasé e decórarse cunhas follas de hortelá.



**SALMÓN AFUMADO CON CREMA DE REQUEIXO
AO AROMA DE ALBAHACA**
Casa Peizás



Ingredientes:

Requeixo da Capela

Salmón afumado

Nata da Capela

Albahaca

Pementa de Xamaica

Sal

Elaboración:

Escaldar a albahaca para que tome unha cor mais verde.

Triturar o requeixo coa nata, pementa de Xamaica, sal, albahaca e un pouco de xelificante.

Presentación:

Colocar finas lascas de salmón afumado acompañadas da crema de requeixo ao aroma de albahaca.

TEMPURA DE VERDURAS CON CREMA DE REQUEIXO Á MOSTAZA

Casa Peizás



Ingredientes:

Requeixo da Capela
Verduras
Fariña de tempura
Auga
Mostaza de Dijon
Iogur
Sal
Pemento doce
Reladura de laranxa

Elaboración:

Cortar as verduras en bastonciños (pemento vermello, cabaciño , porro, espárrago trigueiro).

Preparar a tempura con auga e fariña para tempura. Pasar as verduras pola tempura e fritillas en aceite quente.

A parte mesturar requeixo, mostaza de Dijon, iogur, sal, pemento doce e por último a reladura de laranxa.

Presentación:

Colocar as verduras acompañadas coa salsa nunha salseira aparte.



BISCOITO DE REQUEIXO

Autor: Jorge Calvo
Panadería Vilar de Mouros. As Neves (A Capela)



Ingredientes:

200 gramos de requéixeo
de A Capela
200 gramos de nata de
A Capela
6 ovos
500 gramos de azucré
500 gramos de fariña
1 sobre de lévedo en po
Reladura de limón

Elaboración:

- Bater as xemas e o azucré ata que a mestura quede escumosa.
- Engadir o requéixeo e a nata e mesturar ben.
- Agregar a fariña e o lévedo e mesturar.
- Bater as claras dos ovos a punto de neve, engadilas á masa anterior e mesturar con coidado.
- Cocer a 200 grados aproximadamente tres cuartos de hora.

REQUEIXO CON AMÉndoAS

Autor: Mario Basoa

Restaurante A Palma. Vilar de Mouros (A Capela)



Ingredientes:

500 gramos de requexio
da Capela
1 lámina de masa quebrada
150 gramos de améndoas
180 gramos de azucré
2 ovos
Reladura de limón
Sal
Manteiga

Elaboración:

Recubrir un molde forno coa masa quebrada e reservar.

Mesturar o requexio coas améndoas moídas, as xemas dos ovos, o azucré, unha pizca de sal e reladura de limón.

Bater as claras a punto de neve e mesturalas, con coidado que non se baixen, coa masa anterior.

Verquer a mestura no molde forrado coa masa quebrada e cocer no forno, a 180 grados, durante 35 minutos.



Restaurante A Palma. Vilar de Mouros, 6. A Capela. Tel. 981 459 552

TORTA DE REQUEIXO AO FORNO

Autora: Marfa Belén Torrente Permuy
Mesón O Pazo



Ingredientes:

300 gramos de requexio da Capela

150 gramos de galletas marfa

150 gramos de azucré

75 gramos de margarina

2 limóns

4 ovos

50 gramos de leite condensado

Elaboración:

Partir en anacos as galletas e poñelas nun recipiente, engadindo 50 gramos de azucré, a margarina fundida e a reladura dun limón. Mesturar e recubrir un molde desmontable, apretando ben a mestura cos dedos.

A parte bater os ovos con 100 gramos de azucré. Agregar o leite condensado, o requexio e a reladura de limón. Verquer esta mestura no molde que se cubriu coa pasta das galletas.

Cocer no forno entre 20 e 25 minutos. Deixar arrefriar antes de desmoldar.

Mesón O Pazo. O Pazo, 12. As Neves. A Capela. Tel. 981459506

TORTA DE REQUEIXO E TURRÓN

Autora: María Belén Torrente Permuy

Mesón O Pazo



Ingredientes:

500 gramos de requexio
da Capela

1 litro de nata da Capela

1 vaso de azucré

1 vaso de leite

1 limón

1 tableta de turrón duro

3 sobre de cuallada

Elaboración:

Poñer tódolos ingredientes nunha cazola ao lume. Cando rompar a ferver retirar.

Verquer nun molde bañado en caramelo.

Deixar na neveira un día antes de desmoldar e servir.



Mesón O Pazo. O Pazo, 12. As Neves. A Capela. Tel. 981459506

PASTEL DE REQUEIXO CON SALSA DE TOFE

Autor: José Manuel López López
Casa Toñita



Ingredientes:

500 gramos de requexio
de A Capela
200 gramos de nata de
A Capela
1 litro de leite
200 gramos de azucré
200 gramos de fariña

Elaboración:

Poñer tódolos ingredientes nun recipiente e batilos ata que resulte unha mestura homoxénea.

Botar a mestura nun molde e cocer no forno, a 170 grados, durante 50 minutos.

A parte preparar unha salsa de tofe, poñendo a cocer azucré e auga. Cando vai collendo cor de caramelo engadir zume de limón e nata se seguir remexendo no lume ata que estea uniforme.

Servir a torta acompañada da salsa de tofe.

MILFOLLAS DE QUEIXO

Autor: José Manuel López López
Casa Toñita



Ingredientes:

200 gramos de queixo
de A Capela

125 gramos de nata de
A Capela

Marmelo

Viño de Oporto

Azucre

Elaboración:

Triturar o queixo e a nata.

Cortar o marmelo en láminas.

Dispoñer nun prato un lámina de marmelo e cubrir coa mestura de queixo e nata. Derriba poñer unha nova lámina de marmelo e volver cubrir. Pódense facer dúas ou tres capas de cada ingrediente, alternadas.

A parte poñer o viño de Oporto ao lume xunto con azucre, ata que reduza e teña unha consistencia de xarope, e botalo sobre o milfollas.

PEMENTOS DO PIQUILLO RECHEOS DE MARISCO

Autora: Ángeles Díaz Meizoso
Casa Pepe - Cantina do Eume



Ingredientes:

Manteiga de A Capela
16 pementos
1 cebola
Perejil
2 cenorias
Fariña
16 langostinos
Sal

Ingredientes salsa de piquillos:

Medio litro de nata de A Capela
8 pementos do piquillo
Sal

Elaboración do recheo:

Cociñar os langostinos á prancha. Elaborar un fumet de marisco. Picar finamente a cebola, o perejil e as cenorias.

Nunha tixola botar unha culleradía de manteiga e engadir o picado de cenoria, perejil e cebola. Cociñalo a lume moi lento para que non se queime. Cando a cebola e a cenoria estean douradas engadir a carne dos langostinos, a fariña e o fumet de marisco e cocer remexendo continuamente tendo coidado que non se pegue.

Reencher os pementos coa manga pasteiteira.

Elaboración do prebe.

O prebe elabórarse poñendo a reducir ao lume a nata cos piquillos triturados e un chisco de sal.

Presentase o prato con catro piquillos por cabeza, botando un pouco de salsa por derriba e adornando cun pouco de perejil.

TORTA DE REQUEIXO E PASAS

Autora: Ángeles Díaz Meizoso

Casa Pepe - Cantina do Eume



Ingredientes para 10 personas

Medio quilo de requeixo de A Capela

3 ovos

8 culleradas de azucré

1 noz de manteiga de A Capela

2 culleradas de maicena

Unha presa de pasas

1 copa de ron escarchado

Elaboración:

Poñer a macerar as pasas no ron. Forrar un molde con papel de forno. A continuación bater os ovos co azucré e engadir o requeixo, a manteiga, o azucré, e a maicena.

Bater ben todos os ingredientes. Botar a mestura no molde e metelo ao forno a 160 grados durante 15 minutos.

Pasado ese tempo abrir o forno e engadir as pasas distribuíndoas por toda a torta e volver a meter no forno durante unha hora aproximadamente.



Casa Pepe. Cantinas do Eume. As Neves, 32. A Capela. Tel. 981 459 010

COCADAS DE REQUEIXO

Autora: Mario Basoa

Restaurante A Palma



Ingredientes:

250 gramos de requexio
de A Capela

250 gramos de coco relado

100 gramos de azucré

2 ovos

Elaboración:

Poñer nun recipiente o requexio, o coco relado e o azucré. Cascar derriba os ovos e mesturar moi ben tódolos ingredientes.

Coa pasta resultante facer bolas e poñelas nunha bandexa de forno.

Cocer no forno, a 180 grados, durante un cuarto de hora aproximadamente.

TORTA DE REQUEIXO

Autora: Mari Came Permuy
Casa Castoar (turismo rural)



Ingredientes:

250 gramos de requéixo
de A Capela
4 ovos
8 culleradas de azucré
1 caixa de calla Royal
1 litro de leite

Elaboración:

Mestúranse tódolos ingredientes cun batedor, exceptuando o leite que se reserva.

A parte férvese o leite e engádese á mestura anterior, pouco a pouco e sempre fóra do lume.

Botase a mestura nun molde previamente cuberto de caramelito e deixase arrefriar na neveira un mínimo de 4 horas.

BISCOITO RECHEO DE REQUEIXO

Autora: Mari Carme Permuy
Casa Castoar (turismo rural)



Ingredientes para o biscoito:

6 ovos
250 gramos de azucré
250 gramos de fariña
Reladura de limón

Ingredientes para o recheo:

900 gramos de requéixio de A Capela
2 culleradas de azucré.
Marmelada de albaricoque

Elaboración:

Bátense os ovos co azucré e a reladura de limón. Engádese a fariña e vértese nun molde.

Cócese no forno a 150 grados durante media hora. Déixase arrefriar e córtase en dúas capas.

A parte mesturase o requéixio co azucré.

Ponse a capa inferior do biscoito nunha fonte de servir e cóbrese co requéixio. Colócase derriba a outra parte do biscoito e ponse unha capa fina de requéixio para rematar cubrindo cunha capa de marmelada caseira de albaricoque.

TOMATES RECHEOS

Autora: Fina Sabín San Martín
Casa A Lagoa (turismo rural)



Ingredientes:

5 culleradas de requéixo
de A Capela
5 tomates
5 ovos
Perecille picado
Eneldo
Sal e pementa

Elaboración:

Cortar os tomates pola parte superior e baleirar.

Mesturar o requéixo con eneldo, perecille picado, sal e pementa. Poñer unha cullerada no interior de cada tomate.

Cascar un ovo dentro de cada tomate e poñer sal e pementa.

Cocer a forno moderado ata que os ovos estean feitos.



Casa A Lagoa. Lagoa, 5. A Capela. Tel. 981 459 281 www.casalagoa.com

QUICHE DE XAMÓN E REQUEIXO

Autora: Fina Sabín San Martín

Casa A Lagoa (turismo rural)



Ingredientes para a masa quebrada:

125 gramos de manteiga de A Capela
300 gramos de fariña
70 gramos de auga
1 culleradiña de sal
1 culleradiña de azucré

Ingredientes para o recheo:

150 gramos de requixo
150 gramos de xamón cocido
250 gramos de leite
30 gramos de fariña
30 gramos de manteiga de A Capela
1 culleradiña de aceite
3 ovos
50 gramos de nata de A Capela
Sal e pementa

Elaboración:

Preparar a masa cos ingredientes indicados para a masa quebrada. Estender e cubrir con ela un molde. Meter no forno a 180 grados durante 8 ou 10 minutos. Retirar e deixar que arrefríe un pouco.

A parte preparar unha bechamel con leite, a fariña, a manteiga e o aceite. Poñer sal e pementa.

Cando a bechamel está lista engadir o requixo, os ovos batidos e a nata. Remexer e botar no molde, derriba da masa quebrada.

Cocer no forno, a 180 grados, durante 20 minutos. Comer quente.





Campo Capela agradece a súa colaboración a tódolos que participaron na elaboración deste libro, especialmente ao Concello da Capela, Consellería de Medio Rural da Xunta de Galicia, e aos autores das receitas, tanto profesionais como afeccionados participantes no Concurso de Postres.

TORTA DE REQUEIXO E CALLADA

Autora: María José Balsa López



Ingredientes:

250 gramos de requéixeo
de A Capela
1 litro de nata
1 vaso de azucré
1 vaso de leite
2 sobres de callada

Elaboración:

Bater todos os ingredientes xuntos. Poñer ó lume remexendo ata que comece a ferver.

Por outro lado, untar un molde con caramelo, botar nel a mesura que retiramos do lume cando comeza a ferver e colocar unha capa de galletas tostadas.

Deixase arrefriar e dáselle a volta nunha bandexa.



TORTA DE REQUEIXO DA CAPELA

Autora:

1º premio do Concurso de Postres con Requeixo. Ano 2008



Ingredientes:

500 gramos de requéijo
de A Capela
2 ovos frescos
100 gramos de azucré
1 sobre de azucré de vainilla
1/2 culleradiña de café de
vainillina líquida
Zume de medio limón
Medio sobre de levadura
royal
100 gramos de pasas mace-
radas en coñac.
Pan relado
Manteiga para engraxar o
molde.

Elaboración:

Mesturar o requéijo, os ovos, o azucré, o azucré de vainilla, a vainillina líqui-
da, o zume de limón e a levadura.

Poñer a mestura no molde, incorporar suavemente as pasas e mover o molde
para que se mesturen e a masa apouse.

Espolvorear por encima con pan relado e uns copiños de manteiga.

Meter no forno, previamente quentado a 180 grados durante 40-45 minutos
ata que estea dourada.



Ingredientes:

Requeixo da Capela
Flan de café
Piña
Amorodos
Barquillos de chocolate
Fideos de chocolate
Xeado de café e nata
Mel
Rama de menta

Elaboración:

Ter os ingredientes preparados, e a copa no conxelador, para no momento de servir colocar do seguinte xeito:

Adornar o borde ca copa cunha mestura de mel e azucré que teremos preparada nun prato.

Despois ir colocando requeixo ata mais de mediada a copa. Encima o flan e ao redor dúas bolas de xeado e as froitas. Colocar os barquillos e espolvorear os fideos de chocolate, poñer a ramiña de menta e servir rápidamente.



PASTEL DE REQUEIXO E MARMELADA

Autora: Marisol Calvo Calvo



Ingredientes:

500 gramos de requexio
da Capela
125 gramos de manteiga
da Capela
200 gramos de galletas tipo
maría (medio paquete)
7 láminas de xelatina
1 vaso de zume de pexego
1 iogur natural
125 mililitros de leite con-
densado
50 gramos de marmelada
de framboesa
1 chisco de canela
Mazapán para adornos:
abelá, azucré, auga,
colorante alimentario

Elaboración do fondo.

Esmagar as galletas e mesturalas coa manteiga derretida e a canela.

Coa mestura cubrir o fondo dun recipiente circular, mellor un molde con paredes desmontables. A base feita coas galletas debe ter arredor dun centímetro de grosor.

Elaboración da masa

Desfacer a xelatina nun vaso de auga quente e mesturar co zume de pexego e de seguido engadir o iogur, o leite condensado, a marmelada e o requexio.

Mesturar os ingredientes e a masa uniforme que se obtén bótase no molde, derriba da base de galletas e métese no refrixerador ata que esta compacto (2 ou 3 horas)

Adornos

Para facer mazapán mesturar azucré con abelás moídas e auga. O corante ali-
mentario emprégase para darlle a cor elixida.

Co mazapán encher os moldes elixidos e deixar repousar media hora antes de
desmoldar.

Unha vez a torta estea compacta desmóldase e adornase co mazapán.



Ingredientes:

500 gramos de requexio
de A Capela
1 litro de nata de A Capela
200 gramos de manteiga
de A Capela
10 follas de xelatina
250 gramos de azucré
Reladura dun limón
2 paquetes de galletas (64
unidades)
1 bote pequeno de marme-
lada de fresa

Elaboración:

Picar as galletas e mesturá-las coa manteiga abrandada e dúas follas de xelatina hidratadas (somerxelas nun cazo con auga fría ata que estean brandas) e desfeitas nun pouco de nata. Mesturar ben ata formar unha masa homoxénea.

Untar un molde desmontable con manteiga e no fondo do mesmo estender unha boa capa da masa das galletas, a modo de base.

Aparte, nun bol semimontar a nata co azucré e a reladura dun limón, baten- do ata xuntar todo moi ben.

Hidratar o resto da xelatina (oito follas) e desfacelas na nata, poñéndoas nun cazo a lume lento e sen deixar de remover. Deixar arrefriar un pouco e engadila á mestura do requexio pouco a pouco.

Bater ben a mestura e botala sobre a base de galletas. De seguido metela na neveira e deixar na mesma un mínimo de 10 horas.

Desmoldar e decorar por derriba coa marmelada de amorodo. Meter de novo no frío ata o momento de servir.



TORTA DE REQUEIXO CON LIMA

Autora: Marta Castiñeira



Ingredientes:

250-500 gramos de
requeixxo de A Capela

6 ovos

2 iogures de limón ou
naturais

2 vasos* de azucré

2 vasos* de fariña

2 vasos* de nata da Capela

2 vasos* de aceite de xirasol

*Tomamos como medida o
vaso do iogur

Zume e reladura de lima

Elaboración:

Poñer tódolos ingredientes nun recipiente axeitado e batelos co batedor.

Verter nun molde para forno e fornear a 180 grados ata que calle, o que supón entre 45 minutos e unha hora. O forno estará quente no momento de enfornar.

Despois de sacar do forno deixar arrefriar ata que estea a temperatura ambiente para de seguido meter na neveira.

Sérvese fría e adornada ao gusto.

DELICIA DE REQUEIXO CON FROITAS E

CARAMELO DE MEL

Autor: Ángel Gómez Paz



Ingredientes para a delicia de queijo:

500 gramos de queijo de A Capela
Manteiga de A Capela
1 vaso de leite
250 gramos de azucré
2 cullerada de fariña de millo refinada
3 ovos
Pasas de corinto en licor
Fariña

Ingredientes para a crema de queijo:

125 gramos de queijo de A Capela
1 iogur natural
1 clara de ovo montada con azucré
2 culleradas de mel
Reladura de limón
Canela en pó

Ingredientes para o caramelo de mel

3 culleradas de azucré
2 culleradas de auga con gotas de limón
1 culleradiña de mel

Elaboración da delicia de queijo

Botar as pasas nunha copa de licor e reservar para o final.

Poñer nun recipiente o queijo, o leite, a fariña o azucré e os ovos. Bater co batedor. Untar un molde con manteiga e fariña e botar nel a mestura de todos os ingredientes, engadindo antes as pasas. Metelo no forno 20 minutos. Deixar arrefriar e desmoldar.

Elaboración da crema de queijo

Mesturar o iogur con queijo e mel. Engadirlle a canela e a reladura de limón. Remover e incorporar as claras sen bater e removendo amodo para que non se desfaiga.

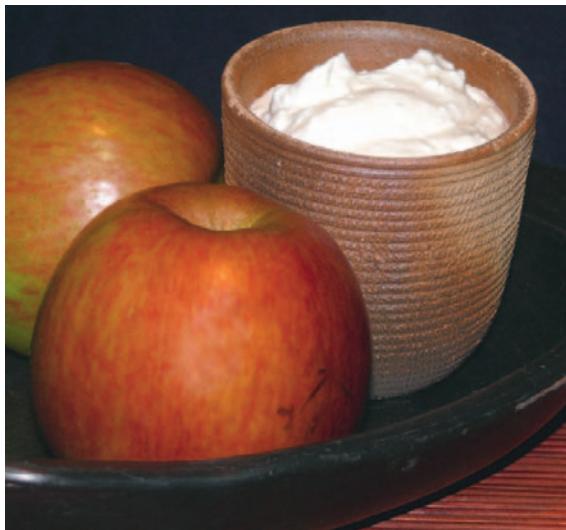
Reservar na neveira a “delicia de queijo” e a “crema de queijo” ata o momento de servilo.

Elaboración do caramelo de mel

Poñer nunha cazola ao lume todos os ingredientes ata facer o caramelo. Reservar para decorar.

TORTA DE MAZÁ E MOUSSE DE REQUEIXO

Autora: Amelia Fontela Seijo



Masa sablé:

100 gramos de manteiga
de A Capela

100 gramos de fariña

100 gramos de azucre

100 gramos de améndoas
crúas reladas

Azucre glass

Ingredientes para a compota de mazá:

5 mazás peladas e sen carozo

100 gramos de auga

1 pau de canela

Ingredientes para a mousse de requeixo

200 gramos de requeixo de A Capela

50 gramos de auga

100 gramos de azucre

3 xemas de ovo

4 follas de xelatina remolladas en auga fría

400 gramos de nata líquida da Capela

200 gramos de requeixo da Capela

Ingredientes para o biscoito

100 gramos de azucre moreno

50 gramos de améndoas crúas picadas

90 gramos de azucre granulado

3 ovos

90 gramos de fariña

Elaboración da masa sablé:

Mesturar os ingredientes da mesma coa manteiga a temperatura ambiente (branda). Estender a masa sobre un papel de forno e estirala como se fora unha galleta grande e dun centímetro de gordo.

Meter no forno quente e cocer a 180 grados durante 12-15 minutos, ata que quede dourada. Desenfornar e deixar arrefriar. Partila coa man en anacos e gardala nunha bolsa de plástico.

Elaboración da compota de mazá

Facer a compota cocendo as mazás en anacos coa auga e a canela. Deixar arrefriar.

Elaboración do biscoito

Comezar facendo un praliné poñendo o azucré moreno nunha tixola e cando tome un pouco de cor engadir as améndoas picadas. Mesturar ben e botar sobre un papel de forno e unha vez frío partir en anacos e picalo moi fino cunha picadora.

Botar as xemas nun cazo co azucré e poñer ao baño maría a uns 40 grados, batendo ata que a mestura estea escumosa. Sacar da calor e seguir batendo outros cinco minutos.

Incorporar o praliné e mesturar coa fariña e as claras a punto de neve. Estender a masa nun molde desmontable forrado con papel de forno e cocer no forno a 170 grados durante 10-12 minutos. Deixar arrefriar.

Elaboración da mousse de requexio

Poñer nun bol a auga e as xemas e colocar nunha ola ao baño maría, sen que a auga do baño chegue a ferver. Bater ata que a mestura estea escumosa e engadir as follas de xelatina escorridas, mesturando ben.

Mesturar a nata e o requexio moi fríos ata que estean montados e reservar mentres se monta a torta.

Montaxe:

Forrar de papel de forno as paredes do molde onde está o biscoito e cubrir este coa compota de mazá.

Mesturar a nata e o requexio coa crema de xemas e xelatina con coidado para que non se baixe e botala derriba da compota de mazá.

Meter na neveira ata o momento de servir, cubríndoal entón coa masa sablé en anacos e espolvorear con azucré glass.



COROA DE REQUEIXO

Autora: Fina Gabeiras Fraga



Ingredientes:

200 gramos de requexio
de A Capela

Medio litro de nata de
A Capela

1 vaso de auga

1 sobre de xelatina

Linguas de gato

Viño doce

Elaboración:

Forrar un molde con linguas de gato molladas en viño doce.

Mesturar o requexio co azucré.

Desfacer a xelatina en auga morna.

Montar a nata e mesturar co requexio e a xelatina. Botar a mestura no molde e meter na neveira ata que calle.

Antes de servir adornar con froitas.

PASTEL DE REQUEIXO

Autora: Ana María Galdo



Ingredientes:

500 gramos de requéixo
de A Capela
150 gramos de azucré
50 gramos de fariña
4 claras de ovo
Reladura de limón
Marmelada de amoras
Auga

Elaboración:

Bater o requéixo coa fariña e engadir de seguido o azucré e a reladura de limón.

Montar as claras a punto de neve moi firme e mesturar coa masa anterior moi suavemente.

Untar o molde con manteiga e botar nel a masa. Poñelo nun baño maría e metelo no forno, xa quente a 200 grados, durante uns 35 minutos.

Cando estea cocido desmoldar e deixar arrefriar un pouco. Mentre cocer seis culleradas de marmelada de amoras cunha pouca auga. Cando ferva pasala polo coador e vertela por derriba do pastel.



ROSCÓN DE REQUEIXO

Autora: Elena Puentes Diaz



Ingredientes para o biscoito:

250 gramos de requéixeo de A Capela
4 ovos

250 gramos de azucré
250 gramos de aceite
1 sobre de levadura
Reladura de limón

Ingredientes para o recheo:

500 gramos de requéixeo de A Capela
100 gramos de azucré

Elaboración do biscoito

Bater as claras dos ovos a punto de neve. Cando estean montadas engadir o azucré lentamente.

A parte bater as xemas, o aceite e a reladura de limón, 250 gramos de requéixeo e a fariña ata que estea cremoso.

Engadir esta mestura ás claras montadas con coidado de que non se baixen.

Botar nun molde untado de manteiga e meter no forno a temperatura media durante 40-45 minutos.

Desmoldar en quente.

Elaboración do recheo

Bater o requéixeo co azucré e poñer a arrefriar.

Encher unha manga co recheo e cando o biscoito estea frío, cortar pola metade e rechar coa mestura e finalmente adornar por riba.

PASTEL DE REQUEIXO CON PIÑA

Autora: María Jesús Seco Fernandez



Ingredientes:

500 gramos de requexio de A Capela
1 bote de piña
500 gramos de nata
150 gramos de manteiga
Reladura e zume de limón
6 follas de xelatina
3 culleres de azucré
1 sobre de xelatina de piña
250 gramos de galletas tostadas

Elaboración da base:

Triturar as galletas, quentar un pouquiño a manteiga e mesturar coas galletas e coa reladura de limón.

Formar unha pasta e cubrir a base dun molde desmontable.

Elaboración da tarta

Bater a nata e mesturar ben co requexio e o azucré.

No zume de limón disolver as dúas xelatinas.

Mesturar coa nata, requexio e azucré e botar encima da base de galletas.

Meter no frigorífico un mínimo de 6 horas.



recetas con Requejado

CampoCapela



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

CampoCapela