



Organiza:



Concello de Pedrafita do Cebreiro



Colabora:



DEPUTACIÓN DE LUGO

galicia

XUNTA DE GALICIA

///ABANCA

XXXV Feira do Queixo do Cebreiro

PEDRAFITA DO CEBREIRO

7 Abril
2023



Festa de interese
turístico de Galicia



Concello de Pedrafita do Cebreiro



Programa

- ☑ 9:30 Apertura da XXXV edición da Feira Do Queixo do Cebreiro
- ☑ 11:00 Pasarrúas a cargo da Charanga LOUBAND
- ☑ 12:00 Baile Rexional a cargo da Asociación Cultural "Abrente" de As Nogais
- ☑ 13:00 Pregón a cargo de Tamara Raposo Ingerto. Xornalista



Tarta De Queixo Con Melocotón

Ingredientes para 8 persoas:

- 100 gramos de manteiga
- 200 gramos de galletas tipo María
- 500 gramos de queixo do Cebreiro
- 2 iogures de melocotón
- 50 gramos de azucre
- 1 paquete de xelatina
- 3 ovos,
- medio limón,
- unha lata de melocotón en xarope
- nata montada

Elaboración:

Triturar as galletas e mesturar coa manteiga derretida ata obter unha pasta que se estende no fondo dun molde redondo desmontable. Nunha cunca bate o queixo, o iogur e o azucre para obter unha mestura espumosa á que se lle engade a xelatina disolta no zume de limón e dúas culleradas de auga morna. Unha vez mesturado todo, métese na neveira. Mentres, batemos as claras ata que estean firmes e engadimos a preparación de queixo, remexendo todo cunha culler de madeira, coidando de que non se afundan. Poner todo nun molde e deixar arrefriar ata que a crema estea sólida. Neste punto, desmoldar e colocar con cordas de nata montada e melocotón en almíbar. Este bolo tamén é delicioso se se fai con framboesas ou calqueira outra.

