**15.-Mutabbaq**

Ingredientes de la pasta

* Pasta filo-14 laminas ½ kg (18 láminas, es decir, 9 x 4= 36 unidades.)
* Queso ricota-500g. (Requesón ricotta –mama vaca 250g./2 unidades)
* Queso de cabra-300g. (President-rulo de queso de cabra 200g).
* Pistachos-25 g. sin sal machacados. (opcional).
* Mantequilla derretida 250g.

**Almíbar frío**: Agua (300g), azúcar (360g), (proporción azúcar/agua 120%), canela molida (1 cucharadita de café), clavos de especia (2), cardamomo verde (4 semillas), zumo de limón (1/2 de limón), un trocito de piel de limón y unas gotas de agua rosas o de azahar:

Calentar el agua y disolver el azúcar, Hervir durante 15 minutos, se añade primero las especias, luego el zumo de limón y la piel de limón. Antes de su retirada del fuego, se echan las gotas de “agua de rosas/azahar” /3 cucharas de café. (Tapar con film transparente y dejar infusionar 5 minutos/ a continuación dejar enfriar).

Horno precalentado a 230cº-duración 30 minutos. Programa intensivo, nivel 2º.

Elaboración:

1. Bandeja de horno untada con mantequilla.
2. En un bol mezclar bien con tenedor los 2 quesos
3. Colocamos una lámina de filo untada de mantequilla en una bandeja auxiliar, colocamos otra lámina por encima, untada también con mantequilla, en el borde colocamos alrededor de 80g de la mezcla de quesos y enrollar, luego dividir con un cuchillo afilado (de cerámica) el rollo según el gusto.
4. Hacemos igual con todas las láminas, entre 7 -10 rollos según el nº total de los envases. Cada uno se corta en 4 trozos. 36 trozos.
5. Preparar el almíbar y dejamos enfriar.
6. Verter el almíbar sobre el mutabbaq en cuanto se saque del horno, asegurándose de que queda bien bañado, dejar enfriar durante 10 minutos, espolvorear los pistachos machacados. Servir templado.