

Cheesecake salada con tomates cherry

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Decora tu cheesecake salada con la mezcla de aceite, ajo y aromáticas. Coloca unos cherry por encima y sítelo junto para disfrutar de todos los sabores.

Raciones para 1

250gr
Queso crema
150gr
Queso de cabra
2
Huevos
Sal
Pimienta
200gr
Galletas saladas
100gr
Mantequilla pomada
Tomates cherry
Aceite de oliva virgen extra
Romero
1
Diente de ajo

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Forrar el molde 18cm. con papel vegetal para que sea más fácil desmoldar tras el horneado.
- 3 Triturar las galletas junto con la mantequilla hasta obtener una mezcla con textura de tierra.
- 4 Verter en el molde y aplastar repartiendo homogeneamente. Reservar en el frigorífico.
- 5 En un bol poner los ingredientes para el relleno y con unas varillas eléctricas batir hasta tener una mezcla homogénea.
- 6 Poner sobre la base de nuestra tarta, hornear durante 30 minutos aproximadamente a 200°. Comprobar antes de sacar, pinchar con una aguja para ver si está cuajada, si no es así dejar hasta que se haga.
- 7 Una vez lista nuestra tarta desmoldar y dejar enfriar.
- 8 En un bol mezclar un poco de aceite de oliva, el ajo machacado, unas hojas de romero fresco u otra aromática, sal, pimienta y dejar macerar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cheesecake-salada-con-tomates-cherry/>

