

Cheesecake salada con tomates cherry

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Decora tu cheesecake salada con la mezcla de aceite, ajo y aromáticas. Coloca unos cherry por encima y sírvelo 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 180º.

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 200º. 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/>

