Cheesecake salada con tomates cherry



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 frigorifico.

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/