Cheese cake de brócoli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 10 Ramas
Caldo: Cantidad necesaria
Zanahorias baby: 10 Unidades

Masa

Manteca: 100 g
Pan de centeno: 1/2 Unidad
Hierbas Aromáticas: A gusto
Queso semi-duro: 150 g

Relleno

Huevos: 2 Unidades
Ciboulette picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Brócoli: 3 Plantas
Yemas: 2 Unidades
Queso Crema: 600 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en una procesadora el queso, junto con el pan previamente desarmado, muela unos segundos y agregue la *manteca* y las hierbas, muela nuevamente hasta integrar.

- Sobre un molde con papel *manteca* coloque la masa y aplaste con las manos, reserve en la heladera durante 30 minutos.

Relleno

- Pique las plantas de **brócoli**.
- Coloque en un bowl el queso *crema* junto con las yemas y los huevos, bata hasta integrar
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue luego el *brócoli* picado junto con el *ciboulette* y mezcle bien.

Guarnición

- En una sartén con de aceite de oliva cocine las zanahorias unos minutos.
- Incorpore luego, los ajos previamente machacados, las ramas de *perejil* y el caldo, deje cocinar a fuego medio hasta que estén tiernas.

Armado

- Retire la masa de la heladera y vierta el relleno encima de esta, acomode con la ayuda de una espátula
- Golpee el molde suavemente contra la mesada para evitar que se formen burbujas de aire
- Forre el molde con papel aluminio sin tapar la superficie, de abajo hacia arriba.
- Cocine en horno a baño maría a una temperatura de 170ºC durante 30 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de de Cheese cake de *brócoli* y acompañe con las zanahorias.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheese-cake-de-brocoli-3