

# 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, muele unos segundos y agregue la *manteca* y las hierbas, muele 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 170°C 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>