

Cheesecake con flores aromáticas blinis de papa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Blinis de papa

Tomates secos: 1 Taza

Flores de eneldo: 1 cdita.

Eneldo: A gusto

Flores de salvia: 1 cdita.

Ciboulette picado: 1 cda.

Crema de leche: 1/2 Taza

Puré de papas: 3 Tazas

Queso Brie: 100 grs.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Leche: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Claros: 4 Unidades

Manteca: 1 cda.

Jamón crudo: 100 g

Cheesecake

Queso mascarpone: 150 grs.

Azucar: 1 Taza

Crema de leche montada: 150 g

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Huevos: 4 Unidades

Agua de azahar: 2 cdas.

Ricota: 150 grs.

Guarnición

Duraznos: 3 Unidades

Jugo de Limón: 1 cda.

Pétalos de girasol: 1 cda.

Flor de tomillo: 1 cdita.

Azucar: 3/4 Taza

Manteca: 1 cda.

Salsa

Pimienta: A gusto

Curry: 1 cdita.

Crema de leche: 300 grs.

Vino Blanco: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Cheesecake

- Mezcle el queso mascarpone junto con la *ricota*.
- Bata los huevos junto con el azúcar a punto letra, luego agregue la *gelatina* previamente hidratada con el agua de azar, la mezcla de mascarpone y *ricota* y por ultimo la *crema* de leche montada, incorpore bien con la ayuda de una espátula.
- En un molde circular con una base de galletitas con *manteca* previamente cocida en horno vierta la preparación y deje reposar en la heladera durante 4 horas.

Blinis de papa

- Agregue al puré de papas caliente la *manteca* junto con la leche, mezcle.
- Bata las claras a nieve con una pizca de sal.
- Coloque una parte del puré en un bowl y agregue la *crema* de leche, mezcle, luego incorpore las flores de salvia y *eneldo*, condimente con sal, pimienta y *ciboulette* picado, mezcle y añada las claras, incorpore con movimientos envolventes.
- Corte el queso brie en pequeños cuadraditos
- Reserve.

Guarnición

- Corte los duraznos al medio, retire el *carozo* y corte en gajos.

Salsa

- Coloque en una olla la *crema* de leche y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor agregue el vino blanco junto con el *curry* y la pimienta, mezcle y deje reducir

Armado

- Con la ayuda de una cuchara tome porciones del puré y en una sartén caliente con aceite de oliva cocínelos de ambos lados hasta *dorar*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los duraznos junto con el azúcar y el *jugo* de *limón* hasta dorarlos levemente, justo antes de retirarlos incorpore las flores de *tomillo* y los pétalos de girasol, cocine 2 minutos más y retire.
- Coloque sobre cada blinis de **papa** un cuadradito de queso brie, una feta de *jamón* crudo y tomates secos.

Presentación

- Corte una porción de cheesecake y sirva en un plato junto con la *guarnición* de duraznos caramelizados.

- Sirva los blinis en un plato y salsee con la salsa
- Decore con *eneldo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-con-flores-aromaticas-blinis-de-papa>