# 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
**Claras**: 4 Unidades
**Manteca**: 1 cda.
**Jamòn 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 un 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**