Cheesecake de pesto y de salmón con frutas azucaradas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base

Manteca derretida: 1 cda.
Pan Rallado: 1/2 Taza
Queso rallado: 1/4 Taza

Frutas azucaradas

Azucar: Cantidad necesaria
Peras: 4 Unidades
Uvas rosadas: 2 Racimos
Claras de huevo: 4 Unidades

Pesto de cilantro

Sal: A gusto
Cilantro: 75 Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Castañas de caju: 35 g
Aceite De Oliva: 75 cc

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Queso gruyere rallado: 1/2 Taza
Huevos: 4 Unidades
Manteca: 3 cdas.
Crema de leche: 1/3 Taza
Queso Parmesano Rallado: 1/4 Taza
Queso Crema: 1.2 k
Salmón ahumado: 200 grs.
Pimienta: A gusto
Pesto de cilantro:

Tostadas

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Pan de molde: 8 Rodajas

Preparación de la Receta

Pesto de cilantro

- Procese el *cilantro* con las castañas, el *ajo*, sal y aceite de oliva hasta emulsionar.

Base

- En un bowl combine el pan rallado, el queso rallado y la *manteca*.
- Enmanteque dos moldes de 15 cm de diámetro y reparta la mezcla anterior en la base formando un zócalo.

Relleno

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con la *manteca* caliente rehogue la *cebolla* durante unos minutos y reserve para la presentación.
- En la batidora eléctrica mezcle el queso *crema*, los quesos rallados, la *crema* de leche, los huevos y pimienta hasta formar una *crema* homogénea.
- Divida la mezcle en dos partes iguales.
- Pique finamente el **salmón** y añada a una parte del relleno.
- Mezcle la otra parte con el pesto de *cilantro*.
- Vierta cada mezcle en cada uno de los moldes y cocine a baño María en el horno precalentado a 180º C durante 45 minutos aproximadamente.

Tostadas

- Aplaste las rodajas de pan de molde con un palote y luego corte en discos.
- Pincele los discos de pan con *manteca* derretida por ambas caras y luego córtelos al medio.
- Coloque en una placa y tueste ligeramente en el horno caliente.

Frutas azucaradas

- Bata las claras de *huevo* hasta que espumen.
- Pase las frutas limpias y secas por las claras de *huevo* y luego reboce por el azúcar.

Presentación

- En una fuente sirva las dos cheescake, corone con la *cebolla* rehogada y decore con las frutas azucaradas
- Acompañe con las tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-pesto-y-de-salmon-con-frutas-azucaradas