elGourmet

Cheesecake salado

Ingredientes

Preparación de la Receta

Para la masa

- Procesar las galletitas hasta polvo.
- En un bowl mezclar con *manteca* derretida hasta tener una textura de arena húmeda.
- Pincelar con *manteca* derretida los moldes de muffins y acomodar una tira larga de papel *manteca* en base y paredes (para poder desmoldar).
- Colocar un poco de la preparación y presionar para hacer un zócalo de masa.

Para el relleno

-
- En un bowl mezclar queso *crema*, *ricota* y *tomillo* hasta unir.
- Agregar huevos e integrar.
- Volcar la mezcla sobre cada molde de la muffinera y llevar a horno a 165ªC por 30 minutos.

Para la compota de tomates

- Cubrir la base de una olla pequeña con azúcar y llevar a fuego suave hasta formar un caramelo bien claro.
- Agregar tomates Cherry, mezclar bien y dejar cocinar unos minutos.
- Añadir un buen chorro de aceite de oliva, *tomillo* y dejar cocinar suavemente hasta ablandar bien y tener una textura de compota.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-salado-2