# Cheesecake salado



## Ingredientes

### para el relleno

**Queso crema tipo americano**: 350 gr
**Ricota**: 250 gr
**Tomillo**: 1 Ramita
**Pimienta**: A gusto
**Huevos**: 3 Unidades

### para la base

**Galletitas saladas**: 500 gr
**Manteca**: Cantidad necesaria

### para la compota

**Azúcar**: Cantidad necesaria
**Tomates cherry**:
**Aceite de oliva**:
**Tomillo**:
**Sal y Pimienta**:

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Procesar las galletitas hasta que queden hechas 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**