

# Cheesecake Salado

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Base

**Mantequilla:** 3 cditas.

**Queso:** 80 grs

**Pan Rallado:** 1/2 Taza

**Tomillo:** 1 cdita

### Relleno

**Ají molido:** 1/2 cda

**Crema de leche:** 1/2

**Fecula De Maiz:** 2 cdas

**Mantequilla:** 4 cdas

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

**Ciboulette:** 1 cda

**Huevos:** 4 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Cebolla de verdeo:** 1 Taza

**Queso americano:** 400 grs

## Preparación de la Receta

### Base

- En un bol mezclar *mantequilla* pomada, *tomillo* seco, pan rallado hasta unir y formar una pasta.
- Colocar en la base de un molde desmontable y enmantecado, alisar la base y llevar a frío.

### Relleno

- En una sartén con *mantequilla* saltear *cebolla* de verdeo en rodajas hasta que se ablanden.
- Añadir diente de *ajo* picado, sal, pimienta y reservar.
- En un bol mezclar queso *crema* estilo americano, *crema* de leche, fécula de maíz y cuando la preparación esté unida y lisa incorporar huevos (de a uno) y revolver hasta integrar todo.

- Incorporar al bol el salteado de cebollas, sal, pimienta, mezclar bien y agregar el relleno sobre el molde con la masa.
- Cocinar en horno moderado (160° C) hasta que cuaje el relleno - 40 minutos aproximadamente -

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