elGourmet

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