



TARTA DE QUESO Y FRESAS (ABRIL)









Ingredientes

(Para 4 personas)

				
300 gramos de queso crema	150 gramos de requesón	1 yogur griego	4 huevos	30 gramos de harina de almendra

		
10 fresas	3 hojas de gelatina neutra	2 cucharadas de azúcar

Utensilios

					
Bol	Lengua	Freidora de aire	Cuchara, tenedor, cuchillo	Batidora	Papel de horno



Elaboración

➤ **Preparar la mezcla**

1. En un bol, añade:
 - El queso crema.
 - El requesón.
2. Mezcla bien con una cuchara hasta que no queden grumos.
3. Añade 1 yogur y remueve otra vez.
4. Separa la yema de la clara de 1 huevo. Guarda solo la yema.
5. Añade al bol:
 - 3 huevos enteros.
 - La yema que guardaste.
6. Mezcla todos los ingredientes hasta integrar bien.
7. Añade la harina de almendra (o maicena como alternativa).
8. Remueve bien con una cuchara hasta que la masa quede suave y sin trozos.

➤ **Cocción**

21. Precalienta la freidora de aire a 150 °C durante 5 minutos.
22. Coloca papel de horno dentro del molde (puedes mojarlo un poco para que se pegue mejor a las paredes del molde).
23. Echa la mezcla en el molde con la ayuda de una espátula.



24. Cocina durante 20 minutos.
25. Saca la tarta y deja enfriar completamente.

➤ **Cobertura de fresas**

26. Lava las fresas y quita el rabito.
27. Corta unas 6 fresas en trozos.
28. Pon 2 hojas de gelatina en agua fría para que se ablanden.
29. Tritura las fresas en una batidora.
30. Añade 2 cucharadas de azúcar y mezcla bien.
31. Calienta la mezcla en el microondas durante 30 segundos.
32. Escurre el agua de la gelatina y échala en las fresas calientes.
33. Remueve hasta que la gelatina se deshaga.

➤ **Montaje**

34. Saca la tarta del molde con cuidado.
35. Retira la parte superior más dorada si lo deseas.
36. Echa la cobertura de fresas por encima de la tarta.
37. Decora con el resto de las fresas como más te guste.

"A disfrutar y buen provecho"