

Tarta de queso manchego D.O. y arándanos Las Terceras

INGREDIENTES (8 personas)

BASE GALLETAS

- 85 gr galletas integrales
- 25 gr nueces
- 40 gr mantequilla / un poco para untar el molde
- 25 gr chocolate amargo

RELLENO

- 250 gr de cuajada de bote
- 200 gr de queso manchego semicurado Las Terceras
- 150 gr nata para cocinar
- Rayadura de 1 limón
- Jugo de ½ limón
- 350 gr arándanos frescos
- 2 huevos
- 100 gr azúcar glas
- 1 cucharada de harina

HERRAMIENTAS

- Molde redondo desmontable de 23 cm.

PREPARACIÓN DE LA BASE

Untar el molde con mantequilla. Picar las galletas integrales y las nueces lo mas finas posibles. Derretir la mantequilla y el chocolate y añadir a la mezcla anterior, una vez este mezclado forrar el fondo del molde con la mezcla y poner en la nevera a enfriar.



PREPARACIÓN DEL RELLENO

Precaentar el horno a 180°C, hacer el relleno, mezclar el queso con la nata y la cuajada, añadir la ralladura de limón y el zumo de limón, los huevos y el azúcar. Batir hasta que quede una masa homogénea.

Mezclar los arándanos con la harina y con la masa anterior. Rellenar el molde y hornear 35 minutos hasta que tome consistencia.

Apagar el horno, dejar la puerta entreabierta y dejar enfriar la tarta de queso adentro. Dejar en el frigorífico durante unas horas, preferentemente toda la noche.

