

# Tarta de queso Manchego e Idiazabal

Preparación: 5 minutos // Elaboración: 50 minutos



## Ingredientes base

- 125 g de galleta
- 60 g de mantequilla derretida

## Ingredientes relleno

- 600 g de queso crema
- 30 g queso Manchego semicurado rallado
- 30 g queso Idiazabal ahumado rallado
- 3 huevos
- 150 g de azúcar
- 200 ml de nata líquida mínimo 35%
- 10 g almidón de maíz

## Instrucciones

1. Precalentar el horno a 160 °C.
2. Engrasar la base y paredes de un molde de clip desmontable de 18 cm. Cubrir la base y los laterales con papel de hornear y engrasar de nuevo. Preparar la base de galleta triturada y colocarla en el molde bien prieta con ayuda de una espátula. Congelar durante unos 15 minutos.
3. Para el relleno, batir todos los ingredientes durante 30 segundos. Comprobar que no haya quedado ningún grumo. Si fuera así, bajarlo con la espátula y procesar unos segundos más. Verter la mezcla en el molde y hornearlo 40 minutos. Pasado este tiempo, programar el grill 5 minutos vigilando constantemente.
4. La tarta va a estar muy blandita. Dejar enfriar sobre una rejilla. Pasado este tiempo, se puede consumir tibia cuando hayan pasado 24 horas. Si se mete en la nevera, se debe dejar atemperar totalmente antes de consumirla, quedará cremosa pero no tan líquida.