

TARTAR DE FRESAS Y PISTACHOS SOBRE CREMA DE QUESO



INGREDIENTES

CREMA DE QUESO

425 g queso Philadelphia
250 g nata líquida
250 g leche
125 g azúcar
3 yemas

TARTAR DE FRESAS Y PISTACHOS

400 g fresas picadas
100 g pistachos
60 g azúcar
Menta fresca
20 g vinagre Jerez

DECORACIÓN

Hojas de menta frescas

MODO DE HACERLO

CREMA DE QUESO

Precalentar el horno a máxima potencia. Mezclar todos los ingredientes y batir bien. Apagar el horno e introducir la mezcla en el horno. Dejar la crema dentro del horno hasta que se cuaje, unas 2 horas.

Retirar del horno y reservar en frío.

TARTAR DE FRESAS Y PISTACHOS

Mezclar las fresas picadas con el azúcar y el vinagre de Jerez. Dejar en la nevera unos 20 minutos y pasar por un colador para evitar jugos. Al final, mezclar con los pistachos picados.

PRESENTACIÓN

Presentar el tartar en un aro sobre el plato a servir. Alrededor, servir la crema de queso y terminar decorando con más pistachos y unas hojas de menta.