



Tarta de queso de Flor de Guía con sorbete de tuno indio y crujiente de almendras de Tejeda, de Dara Bello O'Shanahan

PASOS PREVIOS

Receta para 6 personas aprox.

Ingredientes de la tarta de queso

*500 gr de queso cremoso de untar
620 gr de queso de flor de Guía
335 gr de azúcar
60 gr de harina
5 huevos enteros
2 yemas de huevo
80 gr de nata*

Poner todo en la turmix y triturar hasta obtener una masa homogénea.
Repartir en un molde no más alto de 3 cm.
Cocer al baño María a 90 grados durante 2 horas, dejar enfriar en la nevera.
Reservas en manga pastelera.

Ingredientes del sorbete de Tuno Indio

*190 gr de azúcar
1 limón pelado sin nada de parte blanca
350 gr de tuno indio pelado
1 kg de cubitos de hielo*

Ponemos el azúcar en una batidora potente, añadimos el tuno triturado y colado y el limón.
Añadimos el hielo y batimos hasta que este cremoso.

Ingredientes de Sable de Almendras de Tejeda

200 gr de almendras

200gr de mantequilla

200 gr de harina

200gr de azúcar glas

Deshacer la mantequilla, añadir el resto de los ingredientes y amasar hasta conseguir una masa uniforme.

Dividir en dos sobre papel anti adherente estirar en planchas de no más de medio centímetro.

Enfriar durante media hora. Hornear a 170 grados durante 12 minutos. Una vez frío, romper como si fuera tierra.

Decoramos con flores comestibles de lavanda cultivadas en el municipio de Santa Brígida.

** Combinamos las 3 preparaciones como más les guste.