

Tarta de queso con Jamón Ibérico y membrillo

TARTA DE QUESO CON JAMÓN IBÉRICO Y MEMBRILLO.

Ingredientes:

- Una base de pasta brisa o de hojaldre.
- Para el relleno: 100 grs. de dulce de membrillo, 1 limón, 1 terrina de queso fresco para untar (220 grs), 6-8 lonchas jamón ibérico.

Preparación:

1. Extender la masa sobre la superficie de trabajo enharinada con la ayuda de un rodillo. Forrar con ella el fondo de un molde redondo desmontable untado con la mantequilla restante y cocerla en la parte media del horno, precalentado a 180°C durante unos 20-25 minutos hasta que se dore. Retirla, y dejarla enfriar.
2. Deshacer el dulce de membrillo con un poco de agua caliente y dos cucharadas de zumo de limón o de naranja. Si se desea un relleno muy liso se puede triturar con la batidora.
3. Batir el queso con una cuchara de madera y extenderlo en la base del hojaldre.
4. Cubrir el queso con las lonchas de jamón ibérico y darle un golpe de calor bajo el grill del horno.
5. Antes de servir, repartir por encima la salsa de membrillo.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Media.

Tiempo: 40 minutos.

