

Tarta quesos canarios

Como todo en la [gastronomía](#) o en el **delicioso** placer de **comer**, cada **plato** o receta tiene historia y, la tarta de queso no podía ser menos, con unos primeros **vestigios** de la antigua **Grecia**, donde en aquel entonces, un pastel de queso fue un plato muy popular, se tiene **conocimientos** de que la **producción** de **quesos** se remonta hasta **2000 a. C.**

Ya instalado en el **gusto europeo**, el postre, al igual que muchos otros platos, cruzó el Atlántico hacia **Estados Unidos**, donde en el año 1872, un quesero intenta copiar el **neufchâtel** (queso francés fabricado en pays de Bray) pero este, terminó creando un nuevo queso muy cremoso, el cual, con el tiempo se convertiría en el famoso queso **philadelphia**, actualmente **ingrediente** principal de la tarta de queso.

Así que, con esta receta original del [Chef Jonay Darías](#), avanzaremos en el tiempo y a los exquisitos [Quesos Canarios](#), de los cuales, no cabe duda de su calidad y **rico** sabores.

El Chef nos trae su versión de esta tarta de **quesos**, la cual, fue parte de postres presentados en el “Festival del **Patudo** Canario y La rica **Huerta** Canaria 2020”.



Tarta quesos canarios by Chef Jonay Darias

Tarta quesos canarios

- Harina 10 gr
- Nata 250 gr
- Sal gr
- Queso crema 500 gr

- Queso curado 40 gr
- Queso ahumado gomero 40 gr
- Queso fresco de cabra 100 gr
- Azúcar 200 gr
- Huevos 5 unid

Para la base de galleta:

- Galleta maría/digestive 300 gr
- Mantequilla 180 gr
- Rinde 2-1/2 tazas. Rinde 8 porciones

Elaboración:

Empezamos precalentando el horno a 180º grados para nuestra tarta.

En la Thermomix trituramos las galletas 10 segundos a velocidad 7 y seguidamente incorporamos la mantequilla empomada y mezclamos a velocidad 5 durante 10 segundos.

En una base de tarta desmontable de unos 28 cm, ponemos papel suforizado para que no se nos pegue a tarta cuando esté terminada.

Empezamos colocando la galleta en la base de la tarta y dejamos reposar para que quede compacta.

Teniendo esta parte preparada, empezamos con la tarta. Ponemos todos los ingredientes menos la harina en la thermomix y los trituramos hasta que quede todo bien mezclado y sin grumos.

Finalmente incorporamos los 10 gramos de harina tamizados y volvemos a triturar unos segundos para mezclarlo bien.

Llega el momento de hornear. Añadimos la mezcla en nuestro molde de la tarta sobre la base de galleta y la llevamos al horno durante 30 minutos con calor arriba-abajo con ventilador.

Cuando terminemos ese tiempo le damos 1 minuto a grill a

máxima potencia.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente durante 3 horas y llevamos a la cámara hasta el día siguiente.

Si somos muy goloso y queremos una textura más cremosa, la podemos dejar reposar 2 horas a temperatura ambiente y comérmola sin llevar a la nevera.

Para la crema de guayaba y lima:

- Puré de guayaba 1 kgr
- Lima 2 unid
- Azúcar 100 gr
- Gelespesa 1 cuchara de postre

Elaboración:

En una Thermomix añadimos el puré de guayaba y calentamos hasta los 80 grados. Añadimos el azúcar y la ralladura de lima.

Cuando esté todo mezclado, añadimos la gelespesa y trituramos. Sacamos la mezcla llevamos al abatidor (+3). Cuando esté frío, lo pasamos a un biberón.

Montaje final

Cortamos una cuña de la tarta y la ponemos en el plato. Justo al lado, haremos una lágrima con la crema de guayaba y lima o colocamos unos puntos.

Decoramos con unas hojas de albahaca, flores y unas frambuesas.