Pastel salado de queso Philadelphia y verduritas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:**



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de queso Philadelphia (o similar)
- 200 ml de leche entera
- 100 ml de nata para montar
- 1 Zanahoria pequeña
- 1 Calabacín
- 4 hojas de gelatina neutra
- Sal y pimienta al gusto
- Un par de cucharadas de mermelada de tomate
- Nueces

Preparación:

Paso 1

- Ponemos a hidratar las hojas de gelatina durante 10 minutos en agua fría 2.- Cocemos a fuego lento en un cazo la leche junto con el queso y vamos removiendo hasta deshacer el queso y ponemos a punto de sal y pimienta al gusto. Cuando rompa a hervir apartamos del fuego y añadimos las hojas de gelatina que previamente habremos escurrido.Mezclamos. Dejamos templar. 3.- Mientras la crema de queso se templa preparamos las verduras. Picamos la zanahoria en dados muy pequeños y hacemos lo mismo con el calabacín pero solo con las partes mas verdes del exterior (El resto del calabacín lo podemos aprovechar para hacer una crema, por ejemplo) 4.- Por otro lado montamos la nata hasta que doble el volumen. 5.- Cuando la crema este ya templada mezclamos poco a poco con la nata (como si preparásemos una mousse) y añadimos también las verduritas picadas. 6.- Con cuidado vertemos en el molde y alisamos la superficie. Dejamos enfriar en la nevera un mínimo de 2 horas. 7.- Tras comprobar que la gelatina haya hecho su efecto desmoldamos el pastel en el plato donde vayamos a servirlo (ya que tiene una textura bastante delicada) y cubrimos con un poco de mermelada de tomate y unas nueces. ¡A disfrutar!