



Miriam García.

El invitado de invierno

Soy traductora de inglés a español de profesión, química de formación, y cocinillas y fotógrafa por afición. Mi afición a la cocina viene de familia, de mi madre y de mi abuela paterna. Mi bitácora es una colección ecléctica de las recetas que hago y un recuento de lo que aprendo. En mi blog encontraréis recetas más sencillas y más complicadas. Por el camino aprendo fotografía, cosa que me requeteencanta. También estoy en 1080 Fotos de Cocina, en mi versión en inglés del blog *The Winter Guest*, colaborando con mi amigo Pepe Maldonado en Pepekitchen y alguna cosilla más.

www.invitadoinvierno.com

TARTA DE QUESO Y FRESAS

Para la tarta de queso: 900 g de queso crema, 150 ml de nata para montar, 25 g de mantequilla derretida, 275 g de azúcar, 2 cucharadas de harina, zumo de ½ limón, 1 vaina de vainilla, 4 huevos + 2 yemas

Para la mousse de fresa: 500 g de fresas, 250 g de nata para montar, 80 g de azúcar, 3 claras de huevo, 1 pizca de sal, 3 hojas de gelatina, zumo de ½ limón

Para la cobertura: 1 puñado de fresas, 1 cucharada de azúcar, 80 ml de agua, gelatina o agar agar

Precalienta el horno a 160°(con aire)-180°(sin aire). Abre la vainilla y saca las semillas, ponlas en un bol con el resto de ingredientes y bate hasta que la mezcla sea homogénea. Forra un molde de 25-28 cm de base desmoldable, vierte la mezcla y golpéalo para quitar las burbujas. Baja la temperatura a 130°(con aire)-150°(sin aire) y hornéala 80-90 minutos. Deja enfriar en el horno.

Para la mousse, haz un puré con la fruta y pásalo por un pasapurés para eliminar las pepitas. Añade el zumo más la mitad del azúcar y cuécelo 10 minutos. Hidrata la gelatina y disuélvela en el puré caliente. Monta la nata hasta que quede semimontada, resérvala en frío. Prepara un merengue con las claras y la pizca de sal. Cuando blanqueen añade el azúcar restante a cucharadas. Mezcla el puré, la nata y el merengue con movimientos envolventes. Vierte la mousse sobre la tarta y golpea para llenar los huecos. Deja reposar una noche en frío. Finalmente, corta las fresas y colócalas sobre la tarta. Disuelve la gelatina en el agua con azúcar y pinta la tarta con ella.