

PASTEL DE QUESO

Ingredientes

Masa

200 grs de harina
100 grs de mantequilla
2 yemas
sal, agua

Preparación

Se cierne la harina con la sal, se la mezcla con la mantequilla uniéndola con el mezclador; luego se echa la yema y dos cucharadas de agua; se amasa con las manos y se echa una a dos cucharadas más de agua, según lo que absorbe la harina. Se procede rápidamente hasta que se desprenda del mármol y se deja reposar 10 minutos. Pasado este tiempo se estira para forrar un molde de tarta enmantequillado. Se pincha el fondo con un tenedor y se pone a horno moderado (350°F) durante 1/2 hora m/m. Una vez cocida la masa se rellenará con lo siguiente:

Relleno

50 grs de mantequilla
40 grs de harina
1 taza de leche evaporada
4 yemas
3 claras
sal, pimienta y una pizca de nuez moscada
100 grs de queso Gruyere
50 grs de queso Parmesano rallado o bien queso Laive y Parmesano o queso Roquefort of Congonzola, pero cae uno de estos solo

Se pone al fuego la mantequilla, se añade la harina, se le dora y se diluye poco a poco con la leche. Se cuece un minuto y fuera del fuego se echan al hilo las yemas batidas, luego el Gruyere o el Laive desmenuzados, junto con el Parmesano y por último las claras batidas firmes.

Se vierte la preparación en la tarta ya lista y se pone en horno de 400°F hasta que dore un poco la superficie.