

# TARTA DE QUESO JAPONESA



10m



1h



8



baja



25



## INGREDIENTES

3 claras de huevo

1 pellizco de sal

250 g de queso cremoso light

3 yemas de huevo

50 g de leche desnatada

30 g de maicena

1 cucharadita de levadura química en polvo

30 g de zumo de limón

## PREPARACIÓN

- 1 Precaliente el horno a 170°C y ponga a media altura la bandeja del horno con 1 litro de agua hirviendo. Forre con papel de hornear un molde de Ø 20-22 cm y reserve.
- 2 **Coloque la mariposa** en las cuchillas y ponga en el vaso las claras y la sal. Programe **4 min/vel 3**. **Retire la mariposa** y vierta las claras montadas en un bol.
- 3 Ponga en el vaso el queso, las yemas, la leche, la maicena, la levadura y el zumo de limón. Mezcle **10 seg/vel 4**.
- 4 Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y vuelva a mezclar **10 seg/vel 4**. Vierta el contenido del vaso en otro bol.
- 5 Incorpore las claras montadas poco a poco a la mezcla de queso y mezcle con movimientos envolventes. Vierta la mezcla en el molde reservado.
- 6 Coloque el molde dentro del horno, sobre la bandeja con agua, para que se cocine al baño María durante 45-50 minutos (170°C).
- 7 Retire del horno, deje templar y desmolde. Sirva la tarta templada o fría.



## COULIS DE FRUTA



### INGREDIENTES

250 g de fruta fresca  
(por ej. frutos rojos, mango) a  
temperatura ambiente cortada en  
trozos si fuera necesario

75 g de azúcar  
(ajuste al gusto)

15 g de zumo de limón

### PREPARACIÓN

- 1 Ponga en el vaso la fruta fresca, el azúcar y el zumo de limón y triture **15 seg/vel 5-10 progresivamente**. Con la espátula, baje el puré de fruta hacia el fondo del vaso.
- 2 Programe **5 min/90°C/vel 2**. Deje enfriar el coulis antes de servirlo.



## MASA BÁSICA DE PIZZA



### INGREDIENTES

30 g de aceite de oliva virgen extra  
y algo más para engrasar un bol

220 g de agua  
a temperatura ambiente

1 cucharadita de azúcar (opcional)

20 g de levadura prensada fresca  
desmenuzada

400 g de harina de fuerza

1 cucharadita de sal

### PREPARACIÓN

1 Engrase ligeramente un bol grande con aceite y reserve. Ponga en el vaso el agua, el azúcar y la levadura prensada y mezcle **20 seg/vel 2**.

2 Añada la harina, el aceite y la sal y amase **2 min/vel 4**. Ponga la masa en el bol engrasado y dele forma de bola. Cubra el bol con film transparente y deje reposar la masa hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora). Utilice la masa de pizza a su conveniencia.



# MENÚ: CREMA DE LECHUGA. LUBINA CON PATATAS Y SALSA DE BERROS



## INGREDIENTES

- 30 - 40 g de berros  
limpios y secos (y alguno más para decorar)
- 5 - 10 g de zumo de limón
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta blanca molida
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 500 g de agua
- 500 g de patatas  
cortadas en trozos
- 4 - 6 hojas verdes de lechuga
- 1 lubina  
de 500 g (sin cabeza ni vísceras)

## PREPARACIÓN

- 1 Ponga los berros en el vaso y triture **4 seg/vel 7**.
- 2 Con la espátula, baje los berros hacia el fondo del vaso. Agregue el zumo de limón, 1 cucharadita de sal, la pimienta y el aceite y mezcle **20 seg/vel 5**. Retire a una salsera y reserve.
- 3 Vierta en el vaso el agua y 1 cucharadita de sal. Introduzca el cestillo con las patatas. Sitúe el recipiente Varoma en su posición, coloque las hojas de lechuga y ponga la lubina encima. Riegue el interior y la parte superior de la lubina con 2 cucharadas de la salsa de berros. Tape el Varoma y programe **25 min/Varoma/vel 1**. Retire el Varoma y coloque en una fuente la lubina y las patatas del cestillo (reserve 4 -5 trozos).
- 4 Añada al vaso los 4-5 trozos de patata y las hojas de lechuga y triture **30 seg/vel 5- 10 progresivamente**. Vierta la crema en 2 boles y riegue con unas gotas de salsa de berros o con un chorrito de aceite. Sirva la lubina y las patatas con el resto de la salsa y decore con berros frescos.

