

Tarta de queso **Manchego** "Mariuca"

Una variante local de la popular tarta de queso que utiliza el queso manchego (habitualmente semicurado) para darle un sabor intenso y característico.

Receta elaborada por **María José Aragónés Bagena**,
de la tienda, escuela y obrador de repostería creativa
Inigual, Delivery & Bakery
(Residencial Ronda, .9. Ciudad Real)

Instrucciones

1. Preparar el molde y el horno: Precalienta el horno a 220°C con calor arriba y abajo. Forra un molde desmontable con papel vegetal (puedes mojar y escurrir el papel para que se adapte mejor a la forma del molde).
2. Infusionar la nata con el queso manchego: En un cazo, vierte la nata y añade el queso manchego rallado. Calienta a fuego medio, removiendo constantemente con unas varillas hasta que el queso se derrita e integre por completo con la nata. Retira del fuego y reserva.
3. Mezclar el resto de ingredientes: En un bol grande, bate ligeramente el queso crema para ablandarlo. Añade los huevos de uno en uno, integrándolos bien. Incorpora el azúcar, la ralladura y el zumo del medio limón. Bate hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Terminar la masa: Añade la maicena tamizada (si usas) y sigue batiendo. Finalmente, vierte la mezcla de nata y queso manchego reservada, y bate por última vez hasta que todo esté perfectamente integrado.
5. Hornear: Vierte toda la mezcla en el molde preparado. Hornea durante unos 35 minutos. La tarta debe quedar dorada por fuera, pero el centro ligeramente tembloroso (se cuajará al enfriar).
6. Enfriar y servir: Una vez horneada, retira del horno y deja que se atempere a temperatura ambiente. Se bajará un poco al enfriar. Para obtener la mejor textura, refrigerala hasta el día siguiente.

Ingredientes

(para 8-10 porciones, con un molde desmontable de unos 20-23 cm. de diámetro)

350 ml de nata para montar (crema de leche con 35% M.G.)

650 gr de queso crema

100 gr de queso manchego semicurado, rallado fino

5-6 huevos tamaño M

175 gr de azúcar

10 gr de maicena (harina de maíz, opcional, ayuda a la textura)

Opcional para acompañar:
Dulce de membrillo, mostillo o mermelada de frutos rojos.

