Receta de Tarta de Melón y Queso

18 Jun 2016

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una receta muy fácil de preparar y que no hace falta horno, se trata de una Tarta de Melón con Queso, queda muy rica y es muy refrescante para los días calurosos.

Ingredientes

- Galletas (200grs)
- Mantequilla (100grs)
- Melón (500grs)
- Azúcar (100grs)
- Queso blanco (300grs)
- Leche entera (10ml)
- Gelatina neutra (nueve hojas)

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla hasta obtener una masa compacta
2. Forrar la base un molde, presionando bien la masa y meter al frigorífico
3. Batir la carne del melón junto con el queso y el azúcar, que quede una masa homogénea
4. Poner las hojas de gelatina a remojar en agua fría unos minutos, escurrirlas y disolverlas en la leche caliente
5. Volcar la leche con la gelatina sobre la crema de melón y queso y volver a batir
6. Verter esta crema en el molde sobre la base de galletas y meter al frigorífico al menos cuatro horas para que se cuaje la tarta
7. Podéis decorar con un poco de nata o miel según vuestro gusto
8. Servir fresquita y.....buen provecho!!!