

Quesada fácil de mandarina y mango



Quesada de mandarina y mango

Buenas de nuevo!! Y va otro poste...

Hoy presento un postre de quesada muy fácil de hacer, cuyos ingredientes sorpresa son la mandarina y el mango. La voy a preparar con queso Philadelphia, y en una tartera redonda de 26 cm , para que así quede bajita.

La quesada, es una tarta típica de los Valles Pasiegos de Cantabria y además está riquísima. En los últimos años hemos estado visitando en varias ocasiones Cantabria con los niños y nos ha gustado mucho. Se elabora a partir del cuajo y la leche recién ordeñada, y se va añadiendo el resto de los ingredientes.

A partir de esa receta y su manera de prepararla he querido hacer una versión a mi manera, añadiendo mandarina valenciana, que estamos en plena temporada y yogur de mango.

Esta preparada en menos de 10 minutos y después la cocemos al horno. Para que esté en su punto la dejaremos enfriar en la nevera unas 3 horas y a comerla.

Ingredientes:

- 1 tarrina de 250 gr de queso philadelphia.
- 4 huevos frescos.
- 1 yogurt de mango.
- 250 ml de leche entera.
- 100 gr de harina.
- 100 gr de azúcar.
- 2 mandarinas.
- mantequilla para engrasar la tartera.



Preparación:

Paso 1 :

Mezclar en un bol los huevos, el queso philadelphia, la harina, el azúcar , el yogurt de mango y el zumo de 1 mandarina . Y remover enérgicamente. Se puede hacer la mezcla también con la batidora .



Paso 2:

En un molde redondo de unos 26 cm , previamente untado con mantequilla , incorporar la mezcla anterior e introducir en el horno precalentado a 180 grados.

El tiempo de cocción unos 30 minutos.

Dejar templar y después enfriar 3 horas en el frigorífico.

Servir cada porción decorada con unos gajos de mandarina.

Yo también he incorporado physalis.

