

Tarta de queso, pera y jengibre

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 55 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

El jengibre contiene una sustancia llamada gingerol que, además de aportar un ligero sabor picante, favorece las digestiones.

Modo express

1. Para elaborar la base, triture las galletas y mézclelas con la mantequilla derretida. Extienda la masa en el molde de aluminio previamente engrasado y métalo en la cubeta.
2. Para hacer el relleno, mezcle el yogur, el queso, los huevos, el azúcar y el zumo del limón. Vierta la masa sobre la base, cierre la tapa y programe el menú Horno a 166º durante 40 minutos. Deje enfriar completamente para que se asiente el relleno y desmolde.

3. Para elaborar la confitura, introduzca en la cubeta las peras peladas y cortadas en dados, el zumo del limón, el azúcar y el jengibre (trozo de unos 2 cms).
Programa el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos y cuando finalice traslade el preparado a otro recipiente; triture y deje enfriar.
4. Añada una capa de confitura sobre la tarta y sirva.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.