



FALSO CHEESECAKE

INGREDIENTES:

- 50g de olivas negras sin hueso
- Medio paquete de galletas crackers (p.e. Tuc)
- 30g de mantequilla deshecha
- 4 dientes de ajo
- 100g de aceite de oliva
- 100g de aceite de girasol
- 400g de bacalao en salazón remojado y desalado
- 70 g de leche
- 1 pellico de pimienta molida
- 3 hojas de gelatina
- Bote de pimientos de piquillo en aceite

PREPARACIÓN:

1. Introducir en el vaso las olivas y triturar **10 seg/vel 5**. Reservar
2. Poner en vaso las galletas tipo crackers y triturar **2 seg/vel 5**. Añadir la mantequilla deshecha y las olivas reservadas y mezclar **8seg/vel 4**
3. Poner la mezcla en el fondo de un molde redondo y desmoldable y presionar bien con una cuchara. Reservar en la nevera.
4. Poner dos dientes de ajo en el vaso y trocear **5 seg/vel 7**.
5. Bajar los restos con la espátula e incorporar el aceite de oliva y el de girasol y sofreír **6 min/120°C/vel cuchara**. Reserva en una jarra.
6. Poner en el vaso el bacalao, la leche y la pimienta. Programar **6 min/100°C/vel 1**. Dejar templar unos 10 min.
7. Colocar de nuevo el vaso y triturar **30seg/vel5-10 progresivamente**.
8. Bajar la mezcla hacia el fondo con la espátula. Con el cubilete puesto, verter el aceite reservado por la tapa.
9. Añadir la brandada al molde, encima de la base de galleta salada y oliva. Reservar en la nevera.
10. Poner en agua bien fría 3 hojas de gelatina y reservar.
11. Introducir los ajos restantes y el aceite de los pimientos en el vaso y sofreír **5 min/120°C/vel 1**
12. Poner en el vaso los pimientos de piquillo, sofreír **5min/120°C/vel 1** y trituramos **15seg/vel8**
13. Añadir las hojas de gelatina bien escurridas y mezclar **5 seg/vel 3**
14. Verter sobre la brandada y reservar en el frigorífico un mínimo de dos horas.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez