

TARTA DE FRUTAS FRESCAS

Comensales: 4

Ingredientes

450 gr. de galletas María Fontaneda
80 gr. de mantequilla ablandada
3 huevos
3 quesitos frescos
2 yogures naturales
10 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de harina de maíz
1/2 sobre de levadura
1/2 limón rallado
canela en polvo
fruta fresca para el relleno

Triturar las galletas con un rodillo o en el robot y mezclarlas con la mantequilla y un huevo hasta formar una pasta. Engrasar un molde de tarta, verter sobre éste la pasta preparada y cubrir el fondo y los lados formando una canastilla.

Mezclar todos los ingredientes restantes en la batidora, excepto las frutas y verter sobre la canastilla preparada. Introducir en el microondas al 75% de su potencia durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Por último cubrir la tarta con las frutas y adornar al gusto.

TARTA DE PIÑA EN MICROONDAS

Comensales: 4

Ingredientes

4 huevos
1 yogur de piña
2 vasos de yogur llenos de azúcar
1 vaso de yogur lleno de harina

1 sobre de levadura
1 cucharada de margarina
1 lata de piña pequeña
caramelo líquido

En un molde para microondas se pone en el fondo caramelo líquido o sirope del sabor que más nos guste. Se baten con la batidora todos los ingredientes y se añaden al molde. Se introduce en el microondas a máxima potencia 2 minutos.

Al terminar la cocción se vierte por encima el almíbar de la piña. Esta tarta también se puede variar utilizando melocotón o cualquier otra fruta que nos guste.

TARTA DE QUESO AL MICROONDAS

Comensales: 4

Ingredientes

400 grs. de queso Philadelphia
400 ml. de nata
4 huevos frescos
100 - 125 grs. de azúcar
Mermelada de fresa o frambuesa

Se baten los huevos y se mezclan con el queso de untar, el azúcar y la nata. Para que el queso se mezcle bien, meter un par de minutos en el microondas.

La mezcla se pone en el microondas al máximo y se remueve cada 1 o 2 minutos. Esto, se hará porque en el microondas, se cuajará antes por los lados que por el centro.

Esta operación se repetirá hasta que consigamos una textura parecida a las natillas pero un poco más espesa. (No es muy importante que salgan algunas burbujas, puesto que luego las taparemos con la mermelada).

Una vez conseguida la textura deseada, se pone en otro recipiente menos profundo y se vuelve a hornear otro par de

minutos. Se deja enfriar y antes de servir, cubrir con la mermelada.

TARTA DE QUESO CON FRUTAS AL MICROONDAS

Comensales: 4

Ingredientes

1 Paquete de Galletas María
60 gr de mantequilla blanda
3 huevos
1 tarrina de queso
2 Yogures naturales
2 Cucharadas de maicena
Kiwis, frutas variadas...
Mermelada (fresa o melocotón)

Se trituran las galletas y se mezclan con la mantequilla (previamente derretida) y un huevo hasta formar una pasta. Se forra un molde con un plástico especial microondas y se le añade la pasta conseguida anteriormente. Se mezclan los demás ingredientes y se vierten sobre la pasta.

Se pone el microondas a toda potencia durante 13 minutos. Una vez hecha se le añade la mermelada y la fruta. Enfriar.
Nota: El plástico es opcional, sólo si se quiere sacar la tarta del molde porque es más fácil.

TARTA DE QUESO PARA MICROONDAS

Comensales: 6

Ingredientes

1/2 l. de leche
1 brik de nata
1 sobre de cuajada
6 cucharadas soperas colmadas de azúcar

3 huevos
1 tarrina de queso Philadelphia
caramelo para untar el molde

Se mezclan todos los ingredientes en la batidora, menos el caramelo con el que se untara un recipiente especial para microondas. Cuando la mezcla sea homogénea se echa al recipiente y se introduce en el microondas a máxima potencia de 10 a 15 minutos dependiendo de la potencia de su microondas. Se saca y se deja enfriar.

MOUSSE DE ATÚN (MICROONDAS)

Comensales: 4

Ingredientes

2 latas atún
leche en polvo
2 cucharadas de tomate frito
4 huevos
sal
pimienta

Mezcla y bate bien todos los ingredientes. Engrasa un molde no muy alto con mantequilla y vierte en él la mezcla. Hornea 15 minutos a temperatura media.

Desmolda cuando esté tibio y coloca en una bandeja sobre una cama de salsa rosa. Adorna con gambas.