



## Tarta de requesón



*Juan Gil*  
4 M e s e s

### INGREDIENTES:

Requesón, quesitos, leche condensada, huevos y nata.

### ELABORACIÓN:

Se pone en un bol requesón, quesitos, nata y leche condensada y se bate bien con una varilla manual. Se vierte la mezcla en un molde y se pone al Baño María 30 minutos a 180 °C. Una vez cocida, se le añade por encima mermelada al gusto, bien de fresa, pera o arándanos.

Tipo de vino:  
Joven tinto

Uvas:  
Monastrell

Crianza:  
4 meses en barricas de  
roble Francés y Americano

D.O. JUMILLA

Receta realizada por  
**Restaurante SAN AGUSTÍN**  
Jumilla, Murcia. España

[www.gilfamily.es](http://www.gilfamily.es)  
[www.juangil.es](http://www.juangil.es)

  
JUAN GIL BODEGAS FAMILIARES  
GIL FAMILY ESTATES

 **JuanGil**