



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
www.juangil.es


JUAN GIL BODEGAS FAMILIARES
GIL FAMILY ESTATES

 **JuanGil**