

COCINA FAMILIAR

CON JAVIER ROMERO

**Las recetas del abuelo,
tartas**

www.cocina-familiar.com

Índice del recetario

1. Tarta de queso casera, la mas fácil del mundo
2. Tarta tatín, receta casera
3. Tarta helada de Mango
4. Tarta de zanahoria con crema de queso
5. Tarta de café irlandés
6. Tarta de almendras sin gluten
7. Recetas para halloween, tartas caseras
8. Receta para hacer la tarta tres leches
9. Tarta de chocolate con nata
10. Tarta de yogur y fresas
11. Tarta de coco y piña con bizcocho genovés
12. Tarta de hojaldre con frambuesas
13. Tarta de manzana sobre crema de chocolate blanco
14. Tarta de café para cumpleaños
15. Tarta de queso de La Viña
16. Tarta de plátano con crema de queso
17. Tarta de chocolate para niños
18. Tarta de queso al horno Javier Romero
19. Tarta de limón y galletas sin horno
20. Tarta de manzana y leche condensada

Tarta de queso casera, la mas fácil del mundo

Tarta de queso casera, la más fácil del mundo. Un postre casero con queso que pueden hacer hasta los golosos más principiantes en la repostería.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Ingredientes para 8 personas

- 3 huevos
- 175 g de azúcar
- 370 g de leche
- 370 g de leche condensada (1 bote pequeño)
- 500 ml de nata líquida para cocinar (crema de leche)
- 100 g de maicena
- 500 g de queso crema (o queso mascarpone)

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos poniendo todos los ingredientes en un bol y mezclándolos con la batidora hasta conseguir una mezcla homogénea.

Paso 2



Una vez batidos, prepararemos un molde de aro desmontable de 26 cm de diámetro, en el que pondremos un papel de horno entre la base y el aro. Luego volcaremos toda la mezcla en su interior. En el pack de repostería de Cocina Familiar, podéis encontrar el mismo molde que he utilizado para hacer esta tarta de queso. [PULSA AQUÍ](#) para ir a la...

Paso 3



Encendemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo SIN ventilador, y cuando esté caliente meteremos la tarta de queso que estará horneando durante 45 minutos aproximadamente.

Paso 4



Pasado ese tiempo, pinchamos la tarta con una aguja y si ésta sale limpia, ya podremos retirarla del horno.

Paso 5



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de queso, la más fácil del mundo. Una receta que creo que prepararéis muy pronto en casa y quiero que me contéis el resultado por las redes sociales. Me despido ya, os espero mañana en la próxima receta que publicaré aquí, en Cocina Familiar.

Tarta tatín, receta casera

Culpables, las hermanas Tatín son culpables del tremendo accidente que dio origen a esta tarta. La cocina tiene estas cosas, ¿cuantas recetas os llevo mostradas que surgieron de un error?

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Tarta helada de Mango

Tarta helada de mango. Un postre casero, fácil y refrescante, que nos viene de perlas de cara al verano, como por ejemplo para un cumpleaños o comida familiar.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Ingredientes para 8 personas

- 1 huevo
- 50 g de harina
- 50 g de azúcar
- 500 ml. de nata para montar (crema para batir)
- 390 g de leche condensada
- 200 g de azúcar glas
- 5 g de gelatina neutra en polvo
- 2 g de levadura en polvo (polvos de hornear)
- 2 mangos

Preparación paso a paso

Paso 1



Primero haremos el bizcocho mezclando en un bol el huevo con los 50 g de azúcar. Una vez los tengamos bien mezclados, iremos añadiendo la harina mezclada con la levadura poco a poco mientras la vamos integrando.

Paso 2



Cuando la tengamos la masa lista, la volcaremos en un molde de aro desmontable de 26 cm de diámetro previamente engrasado con spray desmoldante o untado en mantequilla con un poco de harina espolvoreada. Para extenderlo por toda la base, iremos moviendo el molde poco a poco hasta que llegue al borde.

Paso 3



Encendemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo SIN ventilador, y cuando esté caliente metemos el bizcocho durante 6 minutos. Pasado ese tiempo, lo retiramos del horno y esperamos a que se enfríe un poco. Luego le cortaremos el borde y le daremos forma circular con un diámetro de unos 20-22 cm, por lo que necesitaréis un molde de ese...

Paso 4



Ahora nos pondremos a hacer la mezcla de nata y mango. Para pelar un mango, a parte de quitarle la piel, tenemos que quitar el hueso y para eso hay que saber qué forma tiene. El mango tiene un hueso plano y bastante ancho en el centro, así que tendréis que sacar dos tajadas de mango alrededor de él y luego cortar lo que sobre por los lados...

Paso 5



A continuación, pondremos en el bol de nuestro batidor la nata líquida con 100 g de azúcar glas y la batiremos hasta que esté prácticamente montada. Luego pondremos la leche condensada y seguiremos batiendo hasta que esté integrada. y a continuación, haremos lo mismo con el mango que hemos pelado que habremos triturado previamente, pero...

Paso 6



Luego lo volcaremos todo en el molde alisando la parte superior y lo meteremos durante un par de horas al congelador.

Paso 7



Mientras se va congelando, pelaremos y cortaremos el otro mango en trocitos, y lo pondremos en un cazo a fuego lento para hacer una especie de mermelada con él. Cuando esté más o menos deshecho, agregaremos los otros 100 g de azúcar glas que hemos reservado y removeremos para integrarlos.

Paso 8



Tenemos que hidratar la gelatina con un poco de agua en un bol y remover. Veréis cómo los granitos han aumentado de tamaño y cuando el azúcar esté integrado, añadiremos todo al cazo. Debéis mantener una temperatura de 45°C o menos para que la gelatina no pierda su efecto.

Paso 9



Después de un minuto removiendo, retiramos del fuego y dejamos que se atempere un poco la mermelada pero sin dejar que la gelatina la solidifique. Sacamos el molde del congelador y volcamos la mermelada utilizando una cuchara para amortiguar el golpe. Luego la tarta de mango al congelador durante un mínimo de 4 horas para que esté perfectamente...

Paso 10



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta helada de mango paso a paso. Espero que la preparéis muy pronto en casa porque vais a disfrutar como enan@s. Me despido ya, os espero en la próxima receta que publicaré aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de zanahoria con crema de queso

Tarta de zanahoria con crema de queso. Disfruta ahora en tu casa con un clásico de la repostería. Esta tarta de zanahoria es ideal para la merienda.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 10 personas

- 1 bizcocho de zanahoria ([VER RECETA](#))
- Crema de queso ([VER RECETA](#))
- Frambuesas

Preparación paso a paso

Paso 1



Lo primero es preparar el bizcocho y para ello, como ya expliqué en la presentación, os dejo el enlace a la receta que podéis ver **PULSANDO AQUÍ**.

Paso 2



Una vez hecho y enfriado, haremos la crema de queso que podéis ver **PULSANDO AQUÍ**. En que la hayamos terminado, la meteremos a un bol cubierto con papel film transparente en la nevera durante media hora. Hay que tener en cuenta, no tenerla en el mismo compartimento en el que tengamos pescado, pues esto podría estropearla. Cuando veáis la...

Paso 3



Una vez tengamos todo listo, procederemos al montaje de la tarta. Primero le damos forma redonda al bizcocho (si es que no la tiene ya) y hacemos 2 láminas gruesas con la ayuda de una sierra de repostería.

Paso 4



Ahora, en la fuente en la que vayamos a montar la tarta colocamos 4 trozos rectangulares de papel de aluminio de forma que tapen todos los bordes y no se ensucien al montar la tarta. Luego colocaremos una de las láminas de bizcocho en el centro como base y pondremos una buena cantidad de crema de queso que extenderemos por toda su superficie.

Paso 5



Una vez extendida, colocamos la otra lámina de bizcocho encima.

Paso 6



Volvemos a poner una buena cantidad de crema de queso encima y la extendemos por la superficie de esa segunda capa y por el lateral de la tarta.

Paso 7



Finalmente hacemos alguna decoración más a nuestro gusto llenando una manga pastelera con más crema y ponemos unas frambuesas donde mejor nos parezca.

Paso 8



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de zanahoria con crema de queso. Una receta que espero que preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que la habéis hecho y me pondré muy contento. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de café irlandés

Tarta de café irlandés. Una tarta casera que puede ser la opción perfecta para un cumpleaños. No es apta para niños por el whisky.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 6 huevos gordos
- 450 g de harina
- 420 g de azúcar (300 para el bizcocho y 120 para el almíbar)
- 100 g de leche
- Nata montada (crema para batir)
- 370 g de leche condensada (1 bote pequeño)
- 200 ml de agua
- 18 g de levadura en polvo (polvos de hornear)
- 100 ml de whisky
- 25 g de café soluble

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzaremos preparando el bizcocho. Ponemos en el bol de nuestro batidor (si lo tenéis) los huevos con el azúcar (300 g) y batimos a velocidad muy alta, para que nos quede una mezcla que ha crecido mucho en altura gracias al aire que le ha proporcionado el batido.

Paso 2



Después de 6-8 minutos batiendo, paramos y añadimos la leche, la leche condensada y volvemos a batir.

Paso 3



Mezclamos en un mismo bol la harina, con la levadura (polvos de hornear) y el café soluble (15 g). Mientras batimos a baja velocidad, vamos añadiendo a cucharadas la mezcla hasta que todo quede perfectamente integrado.

Paso 4



Ahora engrasamos nuestro molde desmontable con spray desmoldante (o mantequilla en caso de que no tengáis) y luego vertemos la mezcla del bizcocho. Encendemos el horno a 170°C con calor arriba y abajo SIN ventilador.

Paso 5



Cuando esté caliente, metemos el molde al horno donde tendremos cocinando el bizcocho durante 60 minutos más o menos (eso es lo que me ha tardado a mí, como siempre digo depende del horno). Pasado ese tiempo comprobáis si está hecho pinchando con la aguja y si sale limpia podemos retirarlo. Cuando se haya enfriado un poco lo desmoldamos para...

Paso 6



Mientras se enfría, vamos haciendo el resto de cosas, empezando por la nata de café. Ponemos la nata para montar (crema para batir) en un bol junto al azúcar y batimos hasta que la tengamos montada. Luego ponemos los 10 gr. de café soluble que nos faltaban y batimos hasta que se hayan mezclado bien con la nata.

Paso 7



Continuamos haciendo el almíbar, para lo que pondremos en un cazo el azúcar con el agua y el whisky. Removemos hasta que se haya disuelto el azúcar y dejamos que reduzca un poquito más para que quede un pelín más espeso.

Paso 8



Con todos los componentes terminados, tenemos que uniformar el bizcocho para que tanto ambas superficies como el lateral, estén lo más rectos posibles para trabajar (tal como quedan en la foto del bizcocho). Luego lo pinchamos por arriba con un tenedor para que el almíbar penetre a la hora de emborracharlo.

Paso 9



Ahora vamos poniendo poco a poco almíbar a medida que lo vaya absorbiendo el bizcocho.

Paso 10



Ahora cubrimos todo el bizcocho con la nata de café, con la ayuda de una paleta, como si fuéramos albañiles.

Paso 11



Una vez la tengamos cubierta, espolvoreamos un poco de canela por encima y la decoramos como más nos guste.

Paso 12



Y listo amigos, ya hemos terminado nuestra tarta de café con whisky. Un poco laboriosa pero os aseguro que merece la pena el esfuerzo, queda riquísima. Espero que la preparéis pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Nada más por hoy, mañana volveremos con una nueva receta aquí, en Cocina...

Tarta de almendras sin gluten

Receta para hacer una tarta de almendras sin gluten. Lleva ingredientes similares a los del mazapán de soto, un dulce navideño muy común hecho a base de almendra.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 6 huevos
- 125 g de harina de arroz
- 300 g de azúcar
- 250 g de almendra molida
- Azúcar glas (impalpable en América)
- 75 g de mantequilla
- 10 g de levadura en polvo (polvos de hornear)
- Almendra fileteada para decorar
- La ralladura de 1 limón

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos untando el molde de mantequilla y espolvoreando un poco de harina de arroz. En caso de que dispongáis de spray desmoldante, podéis utilizarlo sin problema.

Paso 2



Ahora mezclamos en un bol la almendra molida con la harina de arroz, la levadura, el azúcar y la ralladura de limón.

Paso 3



A continuación añadimos la mantequilla derretida y mezclamos bien. Luego vamos poniendo los huevos uno a uno y sin añadir el siguiente hasta que no esté integrado el anterior.

Paso 4



Una vez tengamos la mezcla lista, la volcamos en el molde y encendemos el horno a 170º con calor arriba y abajo SIN ventilador.

Paso 5



Cuando esté caliente, metemos el molde y horneamos la tarta durante 40 minutos aproximadamente.

Paso 6



Pasado ese tiempo, la retiramos del horno y dejamos que se enfríe un poco antes de desmoldarla y decorarla con un poco de azúcar glas y unas almendras fileteadas.

Paso 7



Y ya está amig@s, en que la tarta de almendras se haya enfriado del todo ya podremos comerla y disfrutarla. Espero que la preparéis muy pronto en casa y me contéis qué os ha parecido en las redes sociales. Me despido ya, nos vemos en la próxima receta casera que publicaré aquí en Cocina Familiar.

Recetas para halloween, tartas caseras

Recetas para halloween, tartas caseras. En esta ocasión te traigo 12 recetas de tartas caseras en varios estilos para que disfrutes con tus comensales.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- Ganas de comer
- Ganas de cocinar
- Ganas de compartir
- Ganas de disfrutar

Preparación paso a paso

Paso 1



TARTA DE MANZANA MUY FÁCIL Tiene una textura muy agradable y un sabor suave. Es ideal si no te gustan los postres excesivamente empalagosos, pues la cantidad de azúcar que lleva no es muy elevada. Es todo un mundo el de las tartas de manzana, pues existen de muchos tipos. La más clásica diría que es la tarta de manzana con crema pastelera. Es...

Paso 2



TARTA DE LA ABUELA CON CREMA PASTELERA No hace tanto tiempo, cuando la cocina no estaba tan de moda como ahora, la tarta de la abuela era la estrella de muchas meriendas de cumpleaños. Ahora se compran todo tipo de tartas, hay pastelerías que incluso te hacen una tarta en la que la parte superior es una foto que les lleves. No sé bien cómo lo...

Paso 3



TARTA DE QUESO BY JAVIER ROMERO Al contrario de lo que podáis pensar, aunque en la foto se ve muy claro, no he hecho una crema con el membrillo que luego he puesto por encima. He cortado láminas finas de dulce de membrillo, que luego he colocado entre la base y la crema de queso. De esta forma, al hornear la tarta, el membrillo se ha fundido...

Paso 4



TARTA DE TRES CHOCOLATES Esta tarta es un auténtico espectáculo. Quizás es algo laboriosa de hacer pero está tan buena que se te olvida a la primera cucharada lo que te ha costado hacerla. Claro, que luego te acuerdas de lo que te ha costado hacerla cuando ha desaparecido enseguida. En cualquier caso os recomiendo hacerla, en casa va a gustar...

Paso 5



TARTA DE NATA, CREMA Y CHOCOLATE A lo largo de estos 7 años con la web de recetas y todo el desarrollo del negocio de Cocina Familiar, he ido preparando y publicando diferentes tartas de cumpleaños con motivo... pues eso, de mis cumpleaños. En el año 2015, preparé una tarta de nata con café y una cobertura de mermelada que resultó todo un...

Paso 6



TARTA TATIN DE PERAS CONFERENCIA Cuesta creer que la tarta tatin original, que es de manzana por cierto, fuese producto de un error, pero lo cierto es que esto no es un caso aislado dentro del mundo de la cocina y más concretamente, de la repostería. Quizás, el caso más conocido es el del brownie de chocolate. Este pastel inicialmente iba a...

Paso 7



TARTA DE PLATANO Cómo hacer tarta de plátano con crema de queso. Con esta tarta de plátano vas a impresionar a cualquiera que se la presentes. Ya sea en un cumpleaños, una comida familiar o simplemente por que te dé la gana, con un postre casero como este a todo el mundo se le van a poner los ojos como platos, la boca encharcada y el...

Paso 8



TARTA DE QUESO PHILADELPHIA CON GELATINA DE ALBARICOQUE Lo cierto es que esta receta es la reedición de una de mis primeras tartas de queso, que publiqué allá por el año 2013. Ahora tengo unos medios mucho mejores que los que tenía por aquel entonces, cuando me grababa con una camarita en la cocina con toda la ilusión del mundo porque un...

Paso 9



TARTA DE MANZANA Y LECHE CONDENSADA A lo largo de la receta, observaréis que utilizo diferentes utensilios para hacer esta tarta. Entre ellos, quiero destacar 2. Por un lado tenemos la batidora de vaso, en la que vamos a realizar los primeros pasos de la preparación de la tarta. Es un pequeño electrodoméstico de la marca Taurus que muchos ya...

Paso 10



TARTA DE LIMON Y GALLETAS SIN HORNO Cómo hacer tarta de limón y galletas sin horno. Hoy tenemos una tarta de esas que puede hacer cualquiera y cuando digo cualquiera, es cualquiera. La mayor dificultad que tiene, es preparar la crema pastelera de limón y siguiendo el paso a paso que os indico más abajo o viendo el vídeo, os va a quedar muy...

Paso 11



TARTA DE QUESO BATIDO La verdad es que hoy en día la tarta de queso es uno de los postres más populares. La sirven de una u otra forma en cualquier restaurante al que vayas y existen verdaderas obras maestras como por ejemplo la tarta de queso de La Viña, que es el nombre del restaurante de San Sebastián donde la hacen. La cremosidad de esa...

Receta para hacer la tarta tres leches

Como hacer la tarta tres leches. Una receta de postre muy conocida en América y que podréis hacer siguiendo esta receta. Tarta ideal para cumpleaños.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Ingredientes para 12 personas

- 5 huevos gordos
- 400 g de harina
- 300 g de azúcar
- 90 g de aceite
- 500 ml de nata para montar (crema para batir)
- 370 g de leche condensada
- 150 g de azúcar glas
- 200 ml de nata líquida (crema de leche)
- 16 g de levadura en polvo
- Canela en polvo
- 200 ml de leche evaporada (o leche normal)
- 1 tarrina de queso crema light

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzaremos preparando el bizcocho y para ello pondremos en el bol de nuestro batidor mecánico los huevos con el azúcar. Los batiremos a velocidad máxima durante 5-7 minutos hasta que consigamos una mezcla homogénea de color blanquecino que ha aumentado considerablemente su tamaño.

Paso 2



A continuación, bajamos la velocidad a media intensidad y agregamos el aceite. Cuando éste se haya integrado en la mezcla, bajamos la velocidad al mínimo y vamos añadiendo la harina mezclada con la levadura cucharada a cucharada hasta que esté toda mezclada.

Paso 3



En ese punto, engrasaremos un molde de aro desmontable (de 26 cm de diámetro en mi caso) con spray desmoldante o untado en mantequilla y harina espolvoreada en su defecto. Volcaremos toda la mezcla en su interior y lo moveremos un poco para que todo quede a la misma altura.

Paso 4



Encendemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo SIN ventilador, y cuando esté caliente metemos el bizcocho que estará horneando durante 55 minutos aproximadamente.

Paso 5



Pasado ese tiempo, pinchamos el bizcocho con una aguja y si ésta sale limpia, lo retiramos del horno y esperamos a que se enfríe.

Paso 6



Una vez frío, cogeremos un cuchillo grande y cortaremos el bizcocho a ras del molde y quitaremos la parte cortada.

Paso 7



Luego mezclaremos en un vaso medidor los 200 ml de nata, la leche condensada y la leche evaporada, y volcaremos una parte sobre el bizcocho, que extenderemos bien por toda la superficie para que absorba por igual. Cuando haya absorbido todo el líquido, pondremos más y así sucesivamente hasta ponerlo todo.

Paso 8



Ahora montaremos la nata en el batidor mecánico poniendo en el bol los 500 ml de nata para montar y el azúcar glas. Cuando esté casi montada, añadiremos la tarrina de queso crema y batiremos hasta que esté perfectamente mezclado con la nata.

Paso 9



Acto seguido, ponemos una buena capa de nata en la superficie de la tarta y cubrimos el lateral con tiras de nata de abajo hacia arriba con la ayuda de una manga pastelera.

Paso 10



Para rematar pondremos canela en polvo por encima de la tarta u otro motivo decorativo que se os ocurra.

Paso 11



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta tres leches. Un postre que espero que preparéis muy pronto en vuestras casas y me contéis el resultado por las redes sociales. Me despido ya, os espero mañana en la próxima receta que publicaré aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de chocolate con nata

Aprende a preparar tarta de chocolate con nata. Una receta de tarta de chocolate con la que podréis sorprender a tod@s en casa en la próxima celebración de cumpleaños.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 8 huevos medianos
- 300 g de harina
- 300 g de azúcar
- Mermelada de albaricoque
- Nata montada con queso ([VER RECETA](#))
- 200 g de almendra molida
- 200 g de mantequilla
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 300 g de chocolate con leche en tableta
- 20 g de levadura en polvo (polvos de hornear)

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzaremos preparando el bizcocho poniendo en el bol de nuestro batidor los huevos con el azúcar y batiéndolos a velocidad máxima durante 5-7 minutos hasta que consigamos una mezcla de color clarito que a aumentado mucho su tamaño.

Paso 2



Mientras batimos, fundiremos el chocolate. Ponemos una cazuela con agua hasta la mitad y de un tamaño adecuado para que quepa un bol metálico dentro pero que no llegue a tocar el fondo, tan solo debe sumergirse un poco en el agua para hacer el baño maría. En el bol colocaremos el chocolate troceado y la mantequilla para que se fundan y se...

Paso 3



Recordad que en ningún caso debe llegar a hervir el agua, por lo que tenemos que tener control del fuego. Una vez tengamos el chocolate fundido y mezclado con la mantequilla, añadiremos la esencia de vainilla y la almendra molida.

Paso 4



Cuando tengamos listo el batido y el chocolate, iremos añadiendo a la mezcla de huevos y azúcar la harina mezclada con la levadura cucharada a cucharada mientras batimos a velocidad mínima.

Paso 5



A continuación y a la misma velocidad, agregaremos el chocolate con la almendra a la mezcla y en que se haya integrado, volcaremos todo en el molde previamente engrasado con spray desmoldante (o untado con mantequilla y harina espolvoreada en su defecto).

Paso 6



Encendemos el horno a 160 grados con calor arriba y abajo. Cuando esté caliente, metemos el bizcocho que tendremos horneando durante 70 minutos aproximadamente.

Paso 7



Pasado ese tiempo, sacaremos el bizcocho del horno y lo pincharemos con una aguja para ver si está hecho. Si sale limpia, está listo. En caso contrario, tendremos que meterlo al horno de nuevo para rematarlo.

Paso 8



Durante el tiempo que tarda en enfriarse el bizcocho, prepararemos la nata con queso cuya receta podéis ver [PULSANDO AQUÍ](#). Lo ideal es que terminéis de hacerla justo cuando el bizcocho ya esté frío, así no tendréis ni que meterla a la nevera.

Paso 9



En que tengamos todo listo, nos disponemos a montar la tarta. En la bandeja en la que vayamos a presentarla, cubriremos todo el lateral con unos trozos de papel de aluminio, de modo que al montar la tarta no se ensucie el recipiente. Luego cortamos el bizcocho por la mitad y colocamos la base en el centro de la fuente y lo untamos con mermelada de...

Paso 10



Acto seguido ponemos una buena capa de nata y colocamos la parte superior del bizcocho encima.

Paso 11



Volvemos a untar con mermelada y llenamos una manga pastelera con la nata. Ahora vamos haciendo hileras de abajo a arriba de la tarta hasta completar toda la circunferencia. Quitamos los trozos de papel de aluminio y ya tendríamos lista la tarta de chocolate con nata.

Paso 12



Y con esto y un bizcocho... mañana vuelvo para presentaros una nueva y deliciosa receta aquí, dónde si no, en Cocina Familiar.

Tarta de yogur y fresas

Aprende a preparar tarta de yogur y fresas. Una tarta casera sin horno perfecta para preparar en verano y ponerla en una celebración de cumpleaños.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Ingredientes para 8 personas

- 500 ml de yogur natural
- 250 g de azúcar
- 250 g de galletas
- 500 ml de leche
- Fresas al gusto
- 500 ml de nata líquida
- 8 sobres de cuajada en polvo o 12 láminas de gelatina neutra

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos haciendo polvo las galletas y mezclándolas con la mantequilla derretida. A continuación, ponemos esta mezcla en la base del molde de aro desmontable, procurando no dejar ningún hueco y haciéndola un poquito más alta en el borde que en el centro, con el fin de evitar posibles fugas. Luego metemos el molde al congelador mientras...

Paso 2



Limpiamos las fresas y las trituramos con la batidora junto con un poquito de leche.

Paso 3



Ponemos una cazuela al fuego con intensidad baja y vertemos en su interior la nata líquida, la leche, los yogures y los sobres de cuajada.

Paso 4



Acto seguido, agregamos el batido de fresa y lo mezclamos todo para que la cuajada se disuelva. Estaremos así hasta que el líquido amenace con hervir. En ese momento, retiramos del fuego y dejamos que atempere.

Paso 5



Mientras se enfría la mezcla, cortamos unas fresas por la mitad y las colocamos en la parte exterior del molde, con la parte plana hacia afuera.

Paso 6



En que tengamos la mezcla fría, la vamos poniendo poco a poco con la ayuda de un cazo hasta terminar con toda. Metemos la tarta de yogur y fresas a la nevera hasta el día siguiente, para asegurarnos de que está perfectamente cuajada. Al día siguiente, desmoldamos la tarta y a disfrutar.

Paso 7



Y ya está amig@s. Hemos terminado nuestra tarta de yogur y fresas. Espero que la preparéis muy pronto y subáis la foto final a Instagram, mencioando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Nada más por hoy. Mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de coco y piña con bizcocho genovés

Tarta de coco y piña con bizcocho genovés. Una tarta casera con sabores frescos que no empalagan. Es una tarta ideal para cumpleaños por su gran presencia

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 300 g de azúcar glas
- 350 g de mermelada de piña
- 230 g de coco rallado
- 1 l de nata líquida (crema de leche)
- 1 bizcocho genovés ([VER RECETA](#))

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos preparando el bizcocho genovés, cuya receta podéis ver [PULSANDO AQUÍ](#). Una vez hecho, esperaremos a que se enfríe un poco antes de desmoldarlo y a que se enfríe del todo para poder montar la tarta. Nunca montéis una tarta con el bizcocho caliente ya que afectará a los rellenos y coberturas.

Paso 2



Mientras termina de enfriarse, haremos la nata con coco poniendo en el bol de nuestro batidor la nata líquida y el azúcar glas. Batiremos a velocidad media-alta hasta que la tengamos prácticamente montada.

Paso 3



En ese punto agregaremos el coco y volveremos a mezclar, esta vez algo más despacio, hasta que todo quede perfectamente integrado. Una vez bien montada podemos ponerla en la manga pastelera y guardarla en la nevera.

Paso 4



Cuando tengamos todo listo, procederemos al montaje de la tarta. Comenzaremos cortando el bizcocho por la mitad bien con un cuchillo o con una de esas sierras de repostería. Quitamos la capa superior y untamos bien con mermelada de piña la parte inferior, colocando la parte superior del bizcocho encima.

Paso 5



Ahora cubrimos todo el lateral del bizcocho con una capa de la nata con coco más bien fina. En la parte de arriba haremos una capa más gruesa.

Paso 6



Finalmente, haremos unos detalles decorativos con la nata que guardamos en la nevera dentro de la manga pastelera. Esto lo dejo a tu imaginación, seguro que lo haces mejor que yo.

Paso 7



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra receta del día. Una espectacular tarta de coco y piña con aromas caribeños que espero que preparéis muy pronto en casa y me contéis qué os ha parecido por las redes sociales. Nada más por hoy, solo recordaros que no os olvidéis de suscribiros a la web, de este modo, cada día recibiréis en el...

Tarta de hojaldre con frambuesas

Tarta de hojaldre con frambuesas. En esta receta aprenderás el truco para hacer hojaldre especialmente cocinado para hacer milhojas dulces o saladas.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 150 g de azúcar glas
- 500 ml de nata líquida para montar (crema para batir)
- 1 lámina de hojaldre
- 1 crema pastelera ([VER RECETA](#))
- 250 g de queso crema
- Frambuesas

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos haciendo la crema pastelera, para lo que os voy a dejar la receta que ya tengo publicada y que podéis ver [PULSANDO AQUÍ](#). Una vez terminada, la sacaremos a un bol y dejaremos que se enfríe.

Paso 2



Mientras se va enfriando, extenderemos la lámina de hojaldre y le haremos surcos por toda su superficie, bien con un utensilio dedicado a esto (como el que se ve en la foto) o con un tenedor. No tiene que atravesar el hojaldre.

Paso 3



A continuación, espolvorearemos azúcar glas por toda la superficie con la ayuda de un colador pequeño y encenderemos el horno a 200°C con calor arriba y abajo SIN ventilador.

Paso 4



Colocamos la lámina en una bandeja plana con el papel en la que va enrollada y en que esté caliente el horno, metemos la bandeja y horneamos el hojaldre durante 17 minutos. Pasado ese tiempo, retiraremos el hojaldre del horno y esperaremos a que se enfríe.

Paso 5



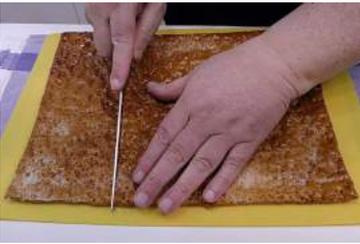
Mientras se enfría todo haremos la nata con queso. Pondremos en el bol de nuestro batidor ([VER AQUÍ](#) un ejemplo de batidor) la nata líquida y los 150 g de azúcar glas y batiremos hasta que la nata esté casi montada. En ese punto añadiremos el queso crema y volveremos a batir hasta que esté integrado.

Paso 6



Cuando tengamos la nata montada, nos prepararemos para montar la tarta de hojaldre con frambuesas. Si no la vais a montar en el momento, meted la nata a la nevera hasta que lo hagáis.

Paso 7



Para montar la tarta, escogeremos una fuente rectangular y pondremos un poquito de nata en el fondo para que no se resbale luego el hojaldre. Luego cortaremos la lámina en 3 trozos lo más iguales en tamaño posible.

Paso 8



Colocaremos uno de los trozos en el fondo y pondremos una capa de crema pastelera. A continuación, colocaremos un segundo trozo de hojaldre y una capa de nata.

Paso 9



Pondremos el último trozo de hojaldre y una buena capa de nata por encima. Para rematar colocaremos las frambuesas cubriendo al máximo posible la última capa de nata.

Paso 10



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de hojaldre con frambuesas. Una receta que espero que preparéis muy pronto en casa y que subáis la foto a Instagram mencionando mi perfil @cocinafamiliarjr, y así enterarme. Me despido ya, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de manzana sobre crema de chocolate blanco

Tarta de manzana sobre crema de chocolate blanco. La clásica tarta de manzana con masa quebrada y que normalmente sería con crema pastelera.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 100 g de azúcar
- Mermelada de albaricoque
- 500 ml de leche
- Manzanas
- 90 g de chocolate blanco en tableta
- 40 g de fécula de maíz
- 6 yemas de huevo
- 1 masa quebrada ([VER RECETA](#))

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos preparando la masa quebrada, cuya receta podéis ver [PULSANDO AQUÍ](#). Una vez hecha, la envolvemos en papel film transparente y la metemos a la nevera durante un mínimo de 2 horas.

Paso 2



Mientras tanto, prepararemos la crema de chocolate blanco. Disolvemos la fécula de maíz en una pequeña parte de los 500 ml de leche totales. A continuación, ponemos una cazuela al fuego con el resto de la leche, el azúcar, las yemas de huevo y la fécula de maíz disuelta en leche.

Paso 3



Empezamos a remover con un batidor manual de varillas y cuando tengamos todo mezclado, añadimos el chocolate blanco troceado.

Paso 4



Continuamos batiendo hasta que la crema adquiriera cierto espesor. Os recuerdo que no tiene que llegar a hervir en ningún momento. Una vez hayamos conseguido el punto de espesor deseado, volcamos la crema en una fuente o un bol para que se enfríe.

Paso 5



Pasadas las dos horas de reposo de la masa quebrada, dispondremos una superficie plana con un poco de harina espolvoreada y estiraremos la masa con la ayuda de un rodillo.

Paso 6



Ahora colocaremos la masa bien ajustada en un molde desmontable plano y encenderemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo SIN ventilador.

Paso 7



Colocaremos un papel de horno sobre la masa y ponemos encima garbanzos o unas bolitas de cerámica especiales para este paso. De esta forma pondremos peso para que no suba la masa. Cuando el horno esté caliente, meteremos el molde y hornearemos la masa durante 20 minutos. Pasado ese tiempo, retiramos la masa del horno, quitamos el papel con los...

Paso 8



Una vez fría, rellenaremos el hueco de la masa con la crema de chocolate blanco y cubriremos con una capa de láminas de manzana finitas.

Paso 9



Volvemos a encender el horno pero esta vez a 200°C con calor solamente arriba y SIN ventilador. Hornearemos la tarta hasta que la manzana esté doradita por arriba.

Paso 10



En que esté dorada, retiramos la tarta del horno y ponemos una capita de mermelada de albaricoque por encima.

Tarta de café para cumpleaños

Tarta de café para cumpleaños. Es la tarta que hice para mi 59 cumpleaños y triunfó entre los comensales. Además el bizcocho es sin grasa.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 250 g de azúcar
- Mermelada de melocotón
- 1 l de nata para montar (crema para batir)
- Almendra crocanti para decorar
- 1 bizcocho sin grasa ([VER RECETA](#))
- 350 g de queso crema
- 20 g de café soluble

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzaremos a preparar la tarta de café para cumpleaños haciendo el bizcocho sin grasa. Para ello os voy a dejar la receta que ya tengo publicada y que podéis ver [PULSANDO AQUÍ](#). Una vez hecho, lo dejaremos enfriar del todo para montar la tarta después.

Paso 2



Una vez tengamos el bizcocho frío, lo cortaremos por la mitad bien con una sierra para repostería o un cuchillo largo que lo atraviese por completo.

Paso 3



Colocamos la base en una bandeja redonda con una blonda o unos trozos de papel de aluminio alrededor para no manchar la bandeja. Acto seguido untaremos toda la superficie con una buena cantidad de mermelada de melocotón y luego colocaremos la otra parte del bizcocho.

Paso 4



A continuación, prepararemos la nata con café. Para ello pondremos en el bol de nuestro batidor el azúcar y la nata líquida para montar. Cuando tengamos la nata casi montada, añadiremos el café soluble y la crema de queso. Luego volveremos a batir para integrarlos a ambos y rematar la nata.

Paso 5



En que tengamos la crema de café lista, pondremos una buena capa por la superficie del bizcocho y una más fina cubriendo todo el lateral. Para esta labor nos ayudaremos con una lengua o espátula de repostería.

Paso 6



Ahora haremos una decoración por todo el lateral de la tarta con la ayuda de una manga pastelera. Llenaremos la manga e iremos haciendo hileras de crema de café desde la base de la tarta hasta la superficie. Luego remataremos haciendo un círculo por el final de las hileras, tal y como se ve en la foto. Finalmente, esparciremos una pequeña...

Paso 7



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de café para cumpleaños con bizcocho sin grasa. Una tarta que espero que preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Me despido ya, mañana más y mejor aquí,...

Tarta de queso de La Viña

Aprende a hacer esta tarta de queso. Mi versión de la famosa tarta de queso del restaurante La Viña de San Sebastián. Cremosidad en estado puro.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Ingredientes para 10 personas

- 7 huevos gordos
- Harina
- 400 g de azúcar
- 500 ml de nata para montar (crema para batir)
- Papel de horno humedecido
- 1 kg de queso crema

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzaremos poniendo todo el queso crema en un bol y lo mezclaremos bien para dejar todo el queso, que normalmente viene en tarrinas, en un mismo bloque todavía más cremoso. En ese punto iremos añadiendo los huevos de 2 en 2 y no añadiremos los dos siguientes hasta que hayamos integrado los anteriores.

Paso 2



Cuando tengamos todos los huevos mezclados, añadiremos el azúcar y la nata para montar. Batiremos manualmente para integrar estos dos componentes con el resto.

Paso 3



Ahora humedeceremos un papel de horno y lo colocaremos en un molde de aro desmontable. Lo humedeceremos para que se pegue bien al molde y con las manos intentaremos que no quede ningún hueco entre el papel y el molde, especialmente en la junta del aro con la base.

Paso 4



Acto seguido, pondremos 2 cucharadas soperas, no muy colmadas, de harina y la integraremos en la mezcla. Esto le va a dar consistencia a la tarta de queso.

Paso 5



A continuación, volcaremos la mezcla en el molde y lo moveremos un poco para que se estabilice. Encenderemos el horno a 210°C con calor arriba y abajo SIN ventilador.

Paso 6



En que esté caliente, meteremos la tarta de queso y la hornearémos durante 45 minutos aproximadamente. Veréis que la tarta sube de una forma espectacular, pero no os asustéis. Si tenéis miedo, podéis poner un papel de aluminio en el fondo del horno para que no se prepare un estropicio en caso de que se salga.

Paso 7



Pasados los 45 minutos, retiraremos la tarta del horno y la muy despacio por encima (esto se ve mejor en el vídeo). Si la tarta está temblorosa por el centro, la podemos retirar ya del horno. Tenemos que esperar a que se enfríe antes de meterla a la nevera durante un mínimo de 6 horas. Durante ese tiempo terminará de cuajarse y ya podremos...

Paso 8



Y ya está amig@s, hemos terminado la tarta de queso de La Viña. Espero que la preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que la habéis hecho y me pondré muy feliz. Nada más por hoy, os espero en la nueva receta que publicaré mañana aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de plátano con crema de queso

Tarta de plátano con crema de queso. En realidad, esta tarta de plátano también lleva crema pastelera, por lo que tenemos 3 capas diferenciadas.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 500 ml de nata montada (crema para batir)
- Plátanos
- 150 g de azúcar glas
- 1 masa quebrada ([VER RECETA](#))
- Crema pastelera ([VER RECETA](#))
- 250 g de queso crema

Preparación paso a paso

Paso 1



Lo primero que haremos será preparar la masa quebrada. Para ello voy a dejaros por aquí la receta que ya tengo publicada y que podéis ver [PULSANDO AQUÍ](#). Una vez terminada, le daremos forma de bola, la envolveremos con papel film transparente y la meteremos a la nevera durante un par de horas.

Paso 2



A continuación, será el turno de la crema pastelera y como también la tengo publicada en [Cocina Familiar](#), os voy a dejar la receta enlazada que podéis ver [PULSANDO AQUÍ](#). Cuando la hayamos terminado, la volcaremos en una fuente y la cubriremos con papel film transparente, procurando que no queden burbujas de aire que vayan a hacer una costra...

Paso 3



Cuando la masa haya estado sus 2 horas en la nevera y la crema pastelera esté fría, procederemos a la elaboración de la crema de queso. Pondremos la nata líquida y el azúcar glas en el bol de nuestro batidor e iniciaremos el batido a velocidad media, hasta que el azúcar se haya integrado. En ese punto, subiremos la velocidad al máximo, o...

Paso 4



En ese momento, pararemos el batidor y añadiremos el queso crema, volviendo a batir después hasta que la nata esté montada y el queso perfectamente integrado. Una vez hecha la pondremos en un bol y después de cubrirlo con papel film transparente, irá a la nevera para que no pierda consistencia.

Paso 5



Ahora tenemos que sacar la masa quebrada de la nevera y espolvorear harina sobre una superficie plana. Cogeremos el rodillo, previamente untado con harina, y empezaremos a estirar la masa. Si os cuesta mucho al principio, dejad que la masa se atempere un poco, así la mantquilla se reblandecerá y será más fácil estirla. No debéis pasaros...

Paso 6



Después de estirlarla hasta un tamaño ligeramente superior al de nuestro molde plano con base desmontable, colocaremos con cuidado la masa en éste y presionaremos ligeramente en la parte de abajo del borde para que ajuste bien. Luego quitaremos la parte que sobre por encima del molde con la ayuda de un cuchillo.

Paso 7



Una vez tengamos la masa colocada, encenderemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo SIN ventilador y mientras se calienta, pondremos un papel de horno sobre la masa y unos garbanzos o bolitas de cerámica cubriendo todo el fondo. De esta forma impedirán que la masa quebrada suba al hornearla.

Paso 8



Con el horno caliente, meteremos el molde y hornearemos la masa quebrada durante 30 minutos aproximadamente. Pasado ese tiempo, la retiraremos del horno y después de quitar los garbanzos, esperaremos a que se enfríe.

Paso 9



Mientras se enfría la masa, lo que haremos será pelar los plátanos, cortarlos en rodajas y luego caramelizarlos un poco en una sartén. Para ello colocaremos las rodajas de plátano en ella e iremos comprobando cuándo se doran para darles la vuelta. Así hasta que se hayan caramelizado por los dos lados.

Paso 10



Con el plátano terminado y la masa fría, procederemos al montaje de la tarta. Primero cubriremos el fondo de la masa con rodajitas de plátano. Luego pondremos una buena capa de crema pastelera, que llegue justo hasta el borde más o menos.

Paso 11



En que tengamos la capa de crema pastelera lista, pondremos otra de crema de queso. Aquí podéis optar como yo por poner una capa lisa o bien coger una manga pastelera y hacer formas más estéticas.

Paso 12



En caso de que hayáis puesto una capa lisa como yo, podéis rematar la decoración poniendo algunas rodajas de plátano caramelizado por encima.

Paso 13



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de plátano con crema de queso. Espero que la preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de chocolate para niños

Tarta de chocolate para niños. Una tarta casera hecha desde cero. El bizcocho es casero y se puede utilizar en otras tartas. Ideal para un cumpleaños.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Ingredientes para 8 personas

- 3 huevos
- 200 g de harina
- 150 g de azúcar
- 30 g de aceite de girasol
- 45 g de leche
- Nata montada de pastelería
- 50 g de mantequilla
- 150 g de chocolate fondant
- Chokolatinas
- 8 g de levadura en polvo (polvos de hornear)
- Gominolas

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos poniendo los huevos con el azúcar en el bol de nuestro batidor e iniciamos el batido a velocidad máxima durante 6-7 minutos. El resultado debe ser una mezcla blanquecina que ha aumentado mucho en tamaño.

Paso 2



En ese momento, bajamos la velocidad a media intensidad y agregamos el aceite. Dejamos batiendo hasta que esté completamente integrado y hacemos lo mismo con la leche.

Paso 3



Bajamos la velocidad al mínimo y vamos añadiendo la harina mezclada con la levadura, cucharada a cucharada, hasta que toda ella esté integrada en la masa.

Paso 4



Engrasamos el molde (recordad que las cantidades que he utilizado son para un molde de 20 cm de diámetro) con spray desmoldante y volcamos toda la masa en su interior.

Paso 5



Encendemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo SIN ventilador. Cuando esté caliente, hornearemos el bizcocho durante 25 minutos aproximadamente. Pasado ese tiempo, pincharemos el bizcocho con una brocheta metálica. Si sale limpia, significa que el bizcocho está hecho y por tanto, podemos retirarlo del horno.

Paso 6



Cuando el bizcocho esté frío del todo, prepararemos la cobertura de chocolate. Ponemos una cazuela el fuego con 2 dedos de agua y colocamos un bol metálico encima sin que llegue a tocar el agua para hacer el baño maría. Ahora ponemos el chocolate fondant troceado y la mantequilla, y comenzamos a remover para que vayan fundiéndose poco a poco.

Paso 7



En que tengamos el chocolate fundido, retiraremos la cazuela del fuego y a su vez, el bol de la cazuela. Dejaremos que se atempere (sin que llegue a solidificarse) mientras montamos la tarta.

Paso 8



Disponemos una bandeja redonda en la que colocaremos unos trozos de papel de aluminio para no ensuciarla y de forma que sea fácil quitarlos después. Cortamos la parte superior del bizcocho con una sierra de repostería o un cuchillo, para conseguir una superficie plana. Luego cortamos el trozo resultante por la mitad.

Paso 9



Quitamos la mitad superior y ponemos una buena capa de nata montada procurando ajustar los bordes a la superficie del bizcocho. Colocamos la otra parte encima y extendemos más nata por todo el lateral. Esto hará que las chokolatinas queden pegadas y no se caigan. Vamos poniendo las chokolatinas por todo el lateral de la tarta hasta cubrirlo en...

Paso 10



En este punto, volcaremos la cobertura de chocolate en la parte de arriba de la tarta y, aunque no debería hacer falta, la extenderemos con muchísimo cuidado de no tirar las chokolatinas.

Paso 11



Repartimos unas golosinas por encima del chocolate, que hará que queden pegadas al solidificarse. Esperamos a que el chocolate se endurezca y ya podremos disfrutar de esta deliciosa tarta.

Paso 12



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de chocolate para niños. Espero que la preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. De esta forma, veré que habéis hecho la tarta y me haréis muy feliz. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de queso al horno Javier Romero

Tarta de queso al horno Javier Romero. Una tarta casera que da una vuelta al postre de las sidrerías vascas queso, membrillo y nueces. Ideal para cumpleaños.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Ingredientes para 10 personas

- 3 huevos
- 125 g de azúcar
- 10 galletas campurrianas
- 500 ml de nata para montar
- 125 g de mantequilla
- 175 g de nueces peladas
- 500 g de queso mascarpone
- Dulce de membrillo

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos pulverizando las galletas y las nueces con la batidora y el accesorio que viene para picar. Luego fundimos la mantequilla un poco en el microondas, controlando que no sea demasiado.

Paso 2



A continuación, volcaremos la galleta, la nuez y la mantequilla en un bol y mezclaremos todo hasta conseguir una pasta. En caso de que notéis que no empapa bien toda la galleta, tendréis que poner algo más de mantequilla. Ahora volcaremos todo el contenido en el molde y lo extenderemos de manera más o menos uniforme, procurando que la parte...

Paso 3



Cortamos láminas de dulce de membrillo de unos 5 mm de grosor y las vamos colocando sobre la galleta hasta cubrir toda la superficie. Luego metemos el molde a la nevera durante 30 minutos, para que la base quede bien compacta al volcar la mezcla líquida.

Paso 4



Ponemos en un bol amplio la nata líquida, los huevos y el azúcar. Batimos para que queden bien mezclados y será entonces cuando añadamos el queso mascarpone, que también mezclaremos para integrarlo en la mezcla.

Paso 5



Sacamos el molde de la nevera y volcamos toda la mezcla líquida en su interior, utilizando una cuchara para poner debajo del chorro y así amortiguar el golpe de la caída. Encendemos el horno a 200°C con calor arriba y abajo SIN ventilador.

Paso 6



Cuando esté caliente, metemos el molde y horneamos la tarta de queso durante aproximadamente 45 minutos. Pasado ese tiempo, pincharemos la tarta con una brocheta metálica y si sale limpia, significa que podemos retirarla del horno.

Paso 7



Esperamos a que se enfríe a temperatura ambiente para meterla a la nevera durante 4-5 horas para que termine de cuajarse. Luego ya podremos desmoldarla y disfrutar de cada bocado.

Paso 8



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de queso Javier Romero. Espero que la preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho mi tarta y me pondré muy, muy contento. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

Tarta de limón y galletas sin horno

Tarta de limón y galletas sin horno. Una tarta casera con crema pastelera de limón y galletas, que no precisa del horno en su elaboración.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



Ingredientes para 10 personas

- 5 huevos gordos
- 200 g de azúcar
- Galletas
- 600 ml de leche
- 400 ml de nata líquida (crema de leche)
- La ralladura de 2 limones
- 50 g de fécula de maíz
- 1 chorrito de esencia de limón

Preparación paso a paso

Paso 1



Lo primero es preparar la crema pastelera de limón. Para ello colocaremos una cazuela con la leche, la nata, los huevos, el azúcar y la fécula de maíz. Removemos para integrarlos todos en una mezcla uniforme mientras se va calentando despacio. El fuego debe estar a una intensidad media-baja, porque no debe llegar a hervir. Si veis que se...

Paso 2



En que ya tengamos una mezcla uniforme, añadiremos la esencia y la ralladura de limón y seguimos removiendo.

Paso 3



Ahora tenemos que esperar a que espese. Un buen indicativo de que la crema está lista, es cuando desaparece la espumita que le sale cuando está líquida.

Paso 4



Recordad que para la tarta, la crema tiene que tener consistencia. Si está muy líquida, no se podrá hacer la tarta porque se vendrá abajo. Si está demasiado pastosa, será más difícil extenderla a la hora de montar la tarta. Cuando esté la crema lista, la retiraremos del fuego y la cubriremos con un papel film transparente, procurando que...

Paso 5



Una vez tengamos la crema fría, procederemos a montar la tarta de limón y galletas. Colocaremos un papel film transparente en el molde o fuente que vayamos a utilizar, de forma que cubra todo el fondo y los laterales y sobresalga por los lados.

Paso 6



Acto seguido, empezamos a poner capas de galletas y crema, teniendo en cuenta que tanto la primera como la última capa, tiene que ser de galleta. Tenemos que cubrir toda la superficie con galletas, así que recomiendo que sean cuadradas y que las partamos en trozos si es necesario. Con la tarta montada, meteremos el molde a la nevera durante...

Paso 7



Pasado ese tiempo, sacaremos la tarta de la nevera y la desmoldaremos en una fuente. Al poner el papel film en el molde, vamos a desmoldarla con facilidad sin que se quede nada dentro. Quitamos el papel de plástico y ponemos un poquito más de crema por encima, extendiéndola con la ayuda de una espátula.

Paso 8



Para rematar, decoramos la tarta de una forma que nos guste y ya la tenemos lista para comerla.

Paso 9



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de limón y galletas sin horno. Una receta que espero que preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina...

Tarta de manzana y leche condensada

Tarta de manzana y leche condensada. Una tarta casera muy fácil con manzana y leche condensada como protagonistas. Ideal para cumpleaños y comidas familiares.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 10 personas

- 5 huevos
- 250 g de harina
- 250 g de azúcar
- Mermelada de albaricoque
- 250 g de leche
- 6 manzanas
- 370 g de leche condensada (1 bote pequeño)

Preparación paso a paso

Paso 1



Comenzamos descorazonando, pelando y cortando 4 de las manzanas en trozos pequeños. Para descorazonar manzanas, existe un utensilio bastante común hoy en día. Si no disponéis de uno, pues la peláis como siempre y después de cortar la manzana en gajos, le cortáis la parte del corazón a cada uno.

Paso 2



Ahora metemos la manzana, los huevos y el azúcar en el vaso de nuestra batidora de vaso, e iniciamos el batido hasta que todo esté perfectamente triturado.

Paso 3



Con todo triturado, quitamos el tapón de la tapa del vaso y vertemos por el agujero toda la leche condensada, para luego mezclar durante un minuto más.

Paso 4



En este punto, volcamos todo el contenido de la jarra a un bol amplio y rebañamos bien con la ayuda de una lengua de repostería para que no se quede nada en ella. Ahora añadimos la leche y la mezclamos con el resto con la ayuda de un batidor de varillas manual.

Paso 5



A continuación, añadimos la harina a través de un colador para tamizarla y luego la mezclamos hasta integrarla en la masa.

Paso 6



Es el momento de preparar el molde desmontable antes de volcar la mezcla. Para ello, desmontaremos el aro y pondremos de forma curiosa un papel de horno pillado entre la base y el lateral del molde. De esta forma evitaremos posibles fugas de líquido. Ahora volcamos toda la mezcla en el molde.

Paso 7



Mientras calentamos el horno a 180°C con calor arriba y abajo SIN ventilador, pelamos, limpiamos y cortamos las 2 manzanas restantes en láminas finas. Acto seguido, cubrimos la parte superior de la tarta con estas láminas, superponiéndolas unas encima de otras para cubrir toda la superficie.

Paso 8



Una vez hayamos terminado y el horno esté caliente, metemos la tarta y la horneamos durante 45 minutos. Pasado ese tiempo, si veis que la manzana está muy blanca, podéis tostarla con el gratinador, aunque esto implica que tenéis que estar muy atentos. En que esté la manzana tostada, la sacáis y dejáis que se atempere un poco.

Paso 9



Cuando se haya atemperado un poco la tarta de manzana, le pondremos una capa de mermelada de albaricoque por encima con la ayuda de una brocha.

Paso 10



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra tarta de manzana y leche condensada. Espero que la preparéis muy pronto y publicuéis la foto final en Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así me enteraré de que la habéis subido, tanto si es una publicación o un storie, y podré compartirlo en mi perfil. Nada más por hoy. Mañana...