



## Cheesecake de salmón ahumado

### Ingredientes:

#### Para la base:

200 gramos de galletas saladas (tipo Digestive)  
80 gramos de mantequilla derretida

#### Para el relleno:

300 gramos de queso crema  
2 huevos grandes  
100 ml de nata para montar  
200 gramos de salmón ahumado, picado fino  
Sal y pimienta al gusto  
Eneldo fresco picado (opcional, para decorar)

### Preparación:

- 1. Preparamos la base:** Tritura las galletas hasta obtener una miga fina. Mezcla las migas de galleta con la mantequilla derretida hasta obtener una masa homogénea. Vierte la mezcla en un molde desmontable y presiona bien para formar la base. Reserva en el frigorífico mientras preparas el relleno.
- 2. Preparamos el relleno:** En un bol, bate el queso crema hasta que esté suave y cremoso. Añade los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición. Incorpora la nata para montar y bate hasta obtener una mezcla homogénea. Añade el salmón ahumado picado, la sal y la pimienta al gusto. Mezcla suavemente.
- 3. Montamos el cheesecake:** Vierte la mezcla sobre la base de galletas. Hornea a 180°C durante unos 45-50 minutos, o hasta que el centro esté cuajado pero ligeramente tembloroso al mover el molde. Retira del horno y deja enfriar completamente antes de refrigerar durante al menos 4 horas.
- 4. Decoración y presentación:** Desmolda el cheesecake y decora con eneldo fresco picado si lo deseas.

### Consejos:

#### Base:

Puedes utilizar otros tipos de galletas para la base, como galletas de soda o galletas integrales.

#### Salmón:

Puedes utilizar salmón ahumado en lonchas o desmenuzado.

#### Horneado:

El tiempo de horneado puede variar según el horno, así que vigila el cheesecake para evitar que se seque.

#### Refrigeración:

Es importante refrigerar el cheesecake durante al menos 4 horas para que cuaje bien.