

# Receta de cheesecake de arándanos



Receta de cheesecake de arándanos

Una clásica y deliciosa **receta de cheesecake de arándanos** muy popular en todo el país, pero también muy fácil de preparar.

## ¿Cómo hacer cheesecake de arándanos?

Preparar cheesecake en primer lugar **no requiere ningún tipo de cocción** ya que la base es elaborada a partir de galletas molidas, que luego es cubierto por una deliciosa salsa de arándanos.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Postres Típicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Vitaminas:** A, B9, C, K

**Minerales:** Calcio, Magnesio, Potasio, Fósforo

**Preparación:** 6 horas

**Cocción:** 10 minutos

**Raciones:** 8 personas

## Receta de cheesecake de arándanos

### Ingredientes

#### 1. Base

- 2 tazas de galletas de mantequilla molidas
- 80 g de mantequilla

#### 2. Relleno

- 450 g de [queso crema](#) tipo Philadelphia
- 200 ml de crema líquida
- 125 ml de agua hervida
- 150 g de azúcar granulada
- 50 ml de jugo de limón
- 5 cucharaditas de gelatina sin sabor

#### 3. Salsa de arándanos

- 3 tazas de arándanos
- 100 g de azúcar granulada

- 50 ml de agua fría
- 1 limón
- 1 cucharadita de maicena

## Preparación

- 1. Moler las galletas en un procesador e incorporar la mantequilla derretida hasta integrar todo y obtener una mezcla homogénea.
- 2. Distribuir la masa sobre un molde redondo de 23 centímetros con bordes altos, cubrir con papel film y reposar en frío por 20 minutos.
- 3. Para el relleno, en un bol grande añadir el queso crema, el azúcar, la crema de leche, el jugo de limón y la gelatina disuelta en el agua hervida e integrar todo con una cuchara o batidora manual.
- 4. Rellenar el molde, distribuir de forma homogénea, cubrir con papel film y reposar en frío por al menos 5 horas.
- 5. En una olla mediana añadir 2 tazas de arándanos, la ralladura del limón, el jugo del limón y el azúcar, cocinar todo a fuego bajo hasta disolver por completo y añadir la maicena disuelta en el agua fría, integrar todo, apagar el fuego y enfriar a temperatura ambiente.
- 6. Justo antes de servir distribuir la salsa de arándanos sobre el cheesecake, decorar con el resto de los arándanos enteros, cortar en trozos medianos y consumir inmediatamente acompañado de un buen jugo natural o un café de grano.

## Consejos al preparar cheesecake de

# arándanos

Para elaborar la base puedes utilizar galletas de **mantequilla**, **vino**, **vainilla** o una mezcla de todas ellas según de tu disponibilidad o preferencia.

Si utilizas endulzante **asegúrate bien de equilibrar las cantidades** y que sea apto para preparaciones de este tipo.

## ¿Sabías qué?

Chile es **uno de los mayores productores y exportadores** de arándanos a nivel mundial, un fruto que es considerado muy saludable por su alto contenido de antioxidantes.

## Recomendamos

[Mermelada de Arándanos](#)

[Tarta de arándanos](#)