



PAY DE REQUESÓN CON JALEA DE MEMBRILLO

Ingredientes:

Para la base:

- 1 barra de mantequilla (90 gr)
- 1 pza de huevo
- 1 cucharadita de sal
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- ¼ taza de leche

Para el relleno:

- ½ kg de requesón
- 1 lata de leche condensada
- 4 pzas de huevo
- ½ taza de fécula de maíz

Para la jalea:

- ¼ kg de ate de membrillo
- ½ taza de agua
- Chantilly para decorar

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. Para la base, bate la mantequilla con la sal. Añade el huevo, la leche y al final el harina. Integra hasta formar una masa lisa. Envuelve en plástico y refrigera por 20 minutos. Extiende la masa y cubre el molde para pay. Reserva.
2. Para el relleno, licúa el requesón con la leche condensada, los huevos y la fécula de maíz. Vierte la mezcla en el molde con la base. Hornear por 45 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro, éste salga limpio. Enfría y reserva.
3. Para la jalea, pica el ate en cubos pequeños y colócalo en una cacerola con el agua. Lleva al fuego hasta que se funda. Enfría.
4. Cubre el pay con la jalea de membrillo. Decora la orilla con chantilly. Sirve.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8