

Cantabria

Tiempo



1h 10'

Raciones



10

Apta para



Infantil

Alérgenos



Cereales
con gluten



Huevos



Lácteos

Alternativas



Sin gluten

Quesada con yogur

La versión tradicional de la quesada se llama pasiega por su origen de los valles pasiegos en Cantabria

Ingredientes

1 yogur natural tipo griego (125 g)

2 huevos

180 g de azúcar

150 g de harina de trigo blanca

500 ml de leche entera

50 g de mantequilla

Ralladura de 1 limón

Zumo de 1/2 limón

1 cucharadita de postre de canela en polvo

También se puede elaborar con un queso de vaca fresco casero tal como lo indican muchas de las versiones de recetas tradicionales de la quesada pasiega.

Elaboración

1. Precalentar el horno a 160°C. Mientras, mezclar en un bol el yogur con los huevos, el azúcar (reservar dos cucharaditas de postre para añadir posteriormente) y la mantequilla. La mantequilla debe tener textura de pomada, por lo que hay que sacarla 30 minutos antes de la nevera.
2. Batir bien con unas varillas, y cuando esté todo integrado, incorporar la leche y seguir mezclando con gestos envolventes.
3. Añadir la ralladura y el zumo de limón. Poner encima del bol un colador de malla fina y echar la harina encima de él para tamizar. Mezclar todo bien hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Verter la mezcla en un molde engrasado con mantequilla y espolvorear por encima canela al gusto y las 2 cucharaditas de postre de azúcar que se habían reservado.
5. Hornear, a medio horno, durante unos 50 minutos (hasta que, al introducir un palillo en la quesada, éste salga limpio).
6. Retirar del horno y dejar reposar a temperatura ambiente dentro del molde hasta que se enfríe completamente antes de desmoldar la quesada. Cortar a cuadrados o rectangular, y servir.

Antiguamente, la quesada se cocía en el horno de leña, con el calor residual que quedaba tras la cocción de los panes. Y, en lugar de azúcar, se le añadía miel.

Alternativas

Para la versión sin gluten se puede sustituir la harina de trigo por otras harinas blancas sin gluten como la de quinoa, arroz, mijo, avena u otra.