INDIRECTO · MEDIO

# Tarta de queso vasca quemada al kamado, cremosa por dentro

*La Viña al horno de leña: superficie caoba casi quemada, centro tembloroso y cremoso. Horno indirecto a 210 °C en el kamado, la tarta de queso vasca que sale mejor que en casa.*



| PREPARACIÓN | COCCIÓN | COMENSALES | TEMPERATURA |
|---|---|---|---|
| **20 min** | **50 min** | **10** | **210 °C** |

## Ingredientes

- **1 kg** queso crema tipo Philadelphia, a temperatura ambiente
- **5 ud** huevos L, a temperatura ambiente
- **30 g** harina de trigo (un velo, tamizada)
- **1 cda** miel de azahar (opcional, para redondear el amargor)
- **1 pizca** sal fina (realza el queso y el caramelo del quemado)
- **300 g** azúcar blanco
- **400 ml** nata para montar (35 % materia grasa)
- **1 ud** naranja (ralladura fina, sin la parte blanca)
- **1 cdita** extracto de vainilla

## Pasos

1 SACAR TODO A TEMPERATURA AMBIENTE

Una hora antes, saca el queso crema, los huevos y la nata de la nevera. Es el paso invisible que decide la textura: el queso frío no se integra y deja grumos que ni batiendo desaparecen, y una masa con grumos hornea irregular. El queso debe quedar maleable, casi pomada, antes de empezar a batir.

2 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 210 °C

Enciende el kamado, coloca el deflector (plate-setter) y estabiliza la cámara a 210 °C indirectos. Tarda 20-25 minutos. No metas la tarta hasta que el termómetro aguante 10 minutos clavado en 210 °C: esta tarta vive del golpe de calor inicial, y un horno que aún sube no quema bien la superficie.

3 FORRAR EL MOLDE CON PAPEL ARRUGADO

Usa un molde alto desmontable de 23 cm. Arruga dos hojas grandes de papel de horno, mójalas un poco y exprímelas para que se amolden, y forra base y paredes dejando que sobresalgan 5-6 cm por encima del borde. Esas arrugas marcan la corteza y sujetan la tarta cuando suba e infle en el horno.

4 BATIR EL QUESO, AZÚCAR Y HUEVOS

Bate el queso crema con el azúcar y la sal a velocidad media hasta que quede liso, sin grumos, 2-3 minutos. Añade los huevos de uno en uno, integrando cada uno antes del siguiente. Incorpora la ralladura de naranja, la miel y la vainilla. No batas en exceso: airear la masa mete burbujas que hinchan y agrietan la tarta.

5 AÑADIR NATA Y HARINA

Vierte la nata en hilo, batiendo a velocidad baja hasta integrar. Tamiza la harina por encima y mézclala con suavidad, lo justo para que desaparezca: la harina es solo un velo que estabiliza el centro, no debe notarse. Vierte la masa en el molde forrado; debe quedar fluida y brillante.

6 HORNEAR 45-55 MIN SIN ABRIR LA TAPA

Coloca el molde en la rejilla sobre el deflector y cierra el kamado. Hornea 45-55 minutos a 210 °C sin abrir la tapa. Está lista cuando la superficie está caoba oscura, casi quemada, y al mover el molde el centro tiembla como un flan poco cuajado. Parece cruda y es exactamente el punto: el centro cuaja al enfriar.

7 TEMPLAR Y ENFRIAR ANTES DE CORTAR

Saca la tarta con guantes y déjala templar en el molde a temperatura ambiente 1 hora; bajará un poco y asentará. Luego nevera al menos 3-4 horas, mejor de un día para otro. Recién salida está demasiado líquida para cortar y el sabor del quemado aún no ha asentado. Desmolda con el propio papel y sírvela a temperatura ambiente templada.

## Consejos del editor

- Una sonda de cámara independiente (Inkbird) a la altura de la rejilla es más fiable que el manómetro de la cúpula, que mide el aire bajo la tapa y no junto al molde. A 210 °C, treinta grados de desvío son la diferencia entre un quemado caoba y un centro cuajado o una superficie pálida.
- El centro tiene que temblar al sacarla, punto. Es el error que arruina la tarta vasca: la dejas hasta que cuaja por miedo a que esté cruda y sale una cheesecake firme cualquiera. Sácala cuando los bordes estén firmes y el centro baile; el flan se hace solo al enfriar en la nevera.
- El humo no pinta nada aquí. La tarta vasca es queso, nata y caramelo del quemado: el carbón limpio del kamado ya aporta un fondo tostado sutil. No eches chunks de madera; un postre de queso con humo sabe a barbacoa olvidada, no a complejidad.

## El equipo de esta receta

### Monolith Classic Pro 2.0

mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

### Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

*Lump limpio sin sabores que enmascaren el queso a 210 °C.*

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

### Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

*Controlar los 210 °C constantes que pide el centro cremoso.*

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

### IBILI 650223 Molde Desmontable de Acero Inoxidable 23 cm

mikamado.es/accesorios/ibili-650223-molde-desmontable-23

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/cheesecake-vasco-quemado-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.