

## Montaje

- 1 Reduce el líquido de la calabaza hasta que espese, úsalo como salsa y terminalo con pepitas y decoraciones de azúcar.



Revista del  
Consumidor 513

Video Pastel  
de queso con  
calabaza en  
tacha



 PaulinaAbascal.DulcesBesos

 paulinabascal

Elaboró: Vania Martínez Ramírez. Revisó: Ivon Castañeda Cerda. Diseño: Lic. Marcos Moisés Macías Torres.

**Teléfono**  
del **consumidor** PROFECO  
555568 8722 - 800 46887222

**Horario de atención**  
de lunes a viernes de **9 a 19** horas,  
y los fines de semana y días festivos  
de **10 a 18** horas.

**Oficinas Centrales**  
Av. José Vasconcelos 208,  
Condesa, Cuauhtémoc, C.P. 06140  
Ciudad de México.

 @Profeco

 ProfecoTV

 Profecooficial

 revistadelconsumidormx

**Profeco**

Procuraduría Federal  
del Consumidor

*Pastel de Queso  
con Calabaza  
en Tacha*



**Platillo Sabio**  
PROFECO

# Pastel de Queso con Calabaza en Tacha

## INGREDIENTES

### Calabaza en Tacha

- 600 g de calabaza de castilla, en trozos
- 5 g de canela en raja
- 200 g de piloncillo
- 480 ml de agua

### Costra de Canela

- 130 g de galleta de canela integral, molida
- 70 g de mantequilla fundida

### Pastel de queso

- 490 g de queso crema
- 300 g de azúcar
- 30 ml de extracto de vainilla
- 290 g de crema ácida
- 10 g de grenetina

## PROCEDIMIENTO

### Calabaza en Tacha

- 1 Hierva todos los ingredientes a fuego bajo hasta que la calabaza esté suave.
- 2 Agrega más agua si fuera necesario.
- 3 Saca la pulpa de la calabaza y aplástala con un tenedor

### Costra de Canela

- 1 Mezcla las galletas con la mantequilla y presiónalas al fondo del molde

### Pastel de queso

- 1 Bate el queso con el azúcar, con una batidora con aditamento de pala y agrega el extracto de vainilla y la crema.
- 2 Hidrata la grenetina, fúndela e incorpórala.
- 3 Coloca en el molde un poco de relleno de queso, distribuye encima el puré de calabaza y termina con más queso.
- 4 Refrigerera hasta que estén firmes los ingredientes.

