

Macarrones y tejas con frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Macarrones

Claros: 300 grs.

Harina de almendras: 375 g

Azucar impalpable: 780 grs.

Peras

Vainilla: 1 Chauchas

Manteca: 50 g

Azúcar integral orgánica: 50 g

Peras: 4 Unidades

Anís estrellado: 1 Unidad

Ruibarbo

Manteca: 100 g

Ruibarbos: 500 g

Azucar: 100 grs.

Tejas

Azucar: 180 grs.

Claros: 5 Unidades

Almendras fileteadas: 180 g

Varios

Hojas de menta: A gusto

Frutillas: A gusto

Preparación de la Receta

Ruibarbo

- Blanquee durante 3 minutos el *ruibarbo* previamente cortado en dados.
- Coloque el *ruibarbo* en una placa, espolvoree con azúcar y agregue la *manteca*, cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Peras

- Pele las peras, retire el corazón y córtelas en gajos no muy finos
- Colóquelas en una placa, espolvoree con azúcar integral y agregue la *manteca*, el anís, el interior de la *chaucha* de vainilla y la *chaucha*, cocine en horno precalentado a 190°C durante 15 minutos.

Tejas

- Coloque las claras en un bowl junto con el azúcar y las almendras fileteadas, mezcle con una espátula, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 8 horas aproximadamente.

Macarrones

- Mezcle bien el azúcar impalpable junto con la *harina* de almendras.
- Bata las claras hasta que estén bien firmes, luego incorpore la mezcla de *harina* de almendras con el azúcar de a poco y mezcle suavemente y en forma envolvente hasta integrar por completo los ingredientes.
- Coloque la preparación en una manga con un pico de 8mm de diámetro

Armado

- Con la ayuda de una cuchara tome una porción de la masa de las tejas, colóquela sobre una placa siliconada y con la parte de atrás de la cuchara desparrámela en forma circular dejando la masa bien fina, proceda del mismo modo con el resto de la masa dejando espacio entre cada teja
- Cocine en horno hasta que se doren levemente.
- Retírelas del horno y en caliente colóquelas sobre un palo de amasar para que tomen forma semicircular.
- Sobre una placa con papel *manteca* forme los macarrones con la ayuda de la manga dando forma circular
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 a 12 minutos
- Retire del horno, levante el papel y vierta un poco de agua para que se humedezca el papel y los macarrones se despeguen fácilmente.
- Pique las hojas de *menta*.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de peras y acompañe con las tejas, decore con la *menta* picada.
- Sirva en otro plato una porción de *ruibarbo* y acompañe con los macarrones
- Decore con frutillas a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/macarrones-y-tejas-con-frutas>