Pay de Guayaba Estilo Panam



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cobertura

Agua: c/n A gusto
´Guayabas: 4 Unidades
Nuéz picadas: 1/2 ta
Cajeta: c/n A gusto
Azucar: c/n A gusto
Sal: 1 pz

Costra

Galletas de vainilla: 3 ta
Mantequilla pomada: 1 1/2 Barra

Relleno

Agua: 1/2 ta
Crema para batir: 2 ta
Queso Crema: 500 Gramos
Azucar: 150 Gramos
Grenetina: 7 Gramos
Sal: 1 pz

Preparación de la Receta

Para la costra

- Triturar las galletas hasta obtener un polvo fino, mezclar con la *mantequilla* hasta formar una masa
- Forrar un molde para pay, colocar un poco de papel encerado al centro de la tarta y frijoles para ejercer peso y evitar que haga burbuja al hornear
- Hornear a 180ºC durante 10 minutos aproximadamente.

Para el relleno

- Colocar en un procesador *crema*, azúcar y queso *crema* hasta obtener una masa homogénea, agregar *grenetina* previamente hidratada y derretida
- Colocar el relleno sobre la costra ya horneada, refrigerar durante 1 hora.

Para la cobertura

- Cortar las guayabas en cuartos, retirando las semillas.
- En una sartén colocar azúcar y agua, cuando se disuelva el azúcar agregar las guayabas y una pizca de sal, cocinar durante unos minutos, dejar reposar durante unos minutos
- Colocar la cobertura sobre el pay, tratando que cubrir todo el pay
- Terminar colocando nuez picada y un poco de cajeta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pay-de-guayaba-estilo-panam