# Tarta bourdaloue de peras



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Manteca**: 100 g
**Azucar**: 100 grs.
**Peras**: 2 Unidades
**Crema pastelera**: 100 g
**Ron**: 5 cc
**Vino Tinto**: Cantidad necesaria
**Huevos**: 2 Unidades
**Polvo de Almendras**: 100 grs.
**Anís estrellado**: 1 Unidad
**Masa quebrada**: 600 g

### Farfalle con hongos

**Crema de leche**: 1 L
**Hojas de Albahaca**: A gusto
**Pasta farfalle**: 1 1/2 k
**Girgolas**: 500 g
**Queso Parmesano Rallado**: A gusto
**Manteca**: 50 g
**Cebollas**: 3 Unidades
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Champiñones**: 500 g
**Tomates cherry rojos**: 1 k

### Mayonesa

**Huevo**: 1 Unidad
**Aceite de girasol**: 1 Taza
**Jugo de Limón**: 1 Unidad

### Pincho de salmón y kani kama

**Limon**: 1 Unidad
**Kanikama**: 4 Unidades
**Pan Baguette**: 1 Unidad
**Salmón ahumado**: 400 grs.

### Pincho frío con endibias, roquefort y peras

**Endibia**: 1 Unidad
**Peras**: 2 Unidades
**Crema de leche**: 100 cc

**Perejil picado**: A gusto
**Queso Roquefort**: 50 g
**Avellanas Picadas**: 200 g
**Pan Baguette**: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el polvo de almendras y bata hasta *blanquear*, luego incorpore la *crema* pastelera mientras sigue batiendo, una vez incorporada por completo agregue el *ron*, mezcle nuevamente y reserve.
- Realice un *almíbar*, luego incorpore las peras previamente peladas y cortadas por la mitad junto con el anís y cubra con vino tinto, cocine durante 5 a 10 minutos, hasta que estén tiernas pero firmes.

## Farfalle con hongos

- Coloque en una placa los tomates cherry con abundante aceite de oliva y cocine en horno precalentado hasta que estén tiernos.
- Pique las gírgolas y los champiñones.
- Pele y corte las cebollas en juliana.

## Pincho de salmón y kani kama

- Pique las barras de kani kama.
- Corte la baguette en rodajas.
- Pele el *limón* a vivo y luego corte en finos gajos.

## Mayonesa

- Coloque en un recipiente el *jugo* de *limón*, el aceite de girasol, sal y el *huevo*, emulsione con un mixer solo unos segundos.

## Pincho frió con endibias, roquefort y peras

- Pele las peras y córtelas en finas *fetas*.
- Coloque en un bowl la *crema* de leche junto con el queso roquefort, bata hasta montarla.
- Corte la baguette en rodajas.

## Armado

- Forre los moldes individuales con la masa, pínchela con un tenedor y blanquee solo unos minutos en el horno.
- Una vez frías las peras filetéelas.
- Una vez blanqueada la masa retire del horno y deje enfriar, luego rellene con la *crema* anteriormente realizada y encima coloque unas laminas de pera, lleve nuevamente al horno y cocine durante 20 minutos aproximadamente.

- Lleve una sartén grande al fuego con aceite de oliva, una vez caliente saltee los champiñones junto con las gírgolas, una vez tiernos incorpore la *cebolla* en juliana, sazone con sal y pimienta, mezcle, y cuando la *cebolla* comience a tomar *color* agregue los tomates cherry cocidos, cocine unos minutos e incorpore la *crema* de leche y las hojas de *albahaca* fresca, mezcle nuevamente.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta, tape la *cacerola* hasta que rompa nuevamente hervor.
- Retire la pasta al dente y colóquela dentro de la salsa de *hongos*, mezcle y retire del fuego, agregue la *manteca* y espolvoree con abundante queso parmesano rallado.

## - Para los pinchos de salmón y kani kama

- Mezcle la *mayonesa* con el kani kama picado.
- Coloque sobre cada *rodaja* de la baguette una feta de *salmón* ahumado, encima una cucharada de *mayonesa* con kani kama y por ultimo un gajo de *limón* sobre cada *pincho*.

## - Para los pinchos con roquefort y peras

- Unte las rodajas de pan con la *crema* de roquefort, luego coloque una lamina de pera, una hoja de *endibia*, preferentemente utilizar las hojas del corazón que son mas tiernas, espolvoree con avellanas picadas groseramente y *perejil* picado

## Presentación

- Presente los pinchos en una fuente.
- Sirva la pasta en platos hondos.
- Desmolde las tarteletas y sírvalas en platos individuales.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tarta-bourdaloue-de-peras**