

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 frío 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 sívalas en platos individuales.

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