elGourmet

Tarta de los mendigos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 225 grs.
Manteca: 150 g
Azucar: 75 grs.
Yema: 1 Unidad

Crema inglesa de naranjas

Azucar: 120 grs.
Yemas: 4 Unidades
Naranjas: 4 Unidades

Relleno

Pistachos: 50 grs.
Huevo: 1 Unidad
Peras: 8 Unidades
Azucar: 1 cda.
Avellanas: 50 g
Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 300 cc

Varios

Menta: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* con el polvo de hornear, el azúcar y la *manteca* pomada.
- Deje reposar 24 horas.
- Estire y forre un molde de 24 cm de diámetro.

Relleno

- Pela las peras, sin eliminar el cabo y realice un corte para formar una base de apoyo.
- Finalmente haga cortes en sentido transversal formado un abanico.
- Pique groseramente las nueces y las almendras.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche con el *huevo* y la yema.
- Añada el azúcar y mezcle bien.
- Incorpore la fruta seca y rellene el molde con la masa.
- Disponga las peras en el fondo de la tartera con la ayuda de una espátula y bañe con la *crema*.
- Cocine en el horno caliente.

Crema inglesa de naranja

- Mezcle el azúcar con las yemas.
- Lleve el *jugo* de naranjas a hervor y vierta lentamente a la mezcla de azúcar y yemas.
- Vuelva sobre el fuego bajo y revuelva constantemente hasta que espese.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato.
- Acompañe con la *crema* inglesa.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-los-mendigos