Tarta de membrillos y pistachos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Sauvignon Blanc 2000:

Cascos de membrillos

MEMBRILLO: 1 k
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 1 k

Masa

Harina: 240 grs.
Manteca: 150 g
Azucar impalpable: 4 cdas.
Agua: 60 cc
Sal: Una pizca

Mousse de pistachos y almendras

Manteca: ½ Taza
Pistachos: ½ Taza
Azucar: ¾ Taza
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: ½ Taza
Almendras: ½ Taza
Sal: Una pizca
Esencia De Vainilla: A gusto
Harina: 2 cdas.

Varios

Pistachos: A gusto
Crema de leche: Cantidad necesaria
Menta: A gusto

Preparación de la Receta

Cascos de membrillo

- Hierva los membrillos en abundante agua durante 15 a 20 minutos.
- Reserve 1 litro del agua de cocción.
- Pele los membrillos, corte en cuartos y retire las semillas.
- Envuelva las cáscaras y las semillas en un lienzo.
- En el agua reservada disponga el azúcar, los cuartos de membrillo, cáscaras y semillas y cocine hasta que se forme un *almíbar*.

Masa

- Procese la *harina* con la *manteca* y la sal hasta obtener una masa arenosa.
- Incorpore el azúcar y el agua.
- Continúe procesando.
- Termine de unir los ingredientes en la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Envuelva en un film y deje descansar en la heladera durante 20 minutos.
- Estire sobre la mesada enharinada con la ayuda de un palote.
- Forre un molde para tarta, pinche toda la superficie con un tenedor, cubra con una lámina de papel aluminio y encima porotos.
- Precocine la tarta en horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos.

Mousse de pistachos y almendras

- Pele las almendras.
- Procese las almendras con los pistachos.
- Incorpore la *harina*, el azúcar, la sal, la vainilla, la *manteca* pomada, la *crema* y el *huevo*.

Armado

- Cubra la superficie de la tarta precocida con la *mousse* y cocine 5 minutos más.
- Escurra los membrillos.
- Pique groseramente los pistachos.
- Disponga los cascos de membrillo en toda la superficie de la tarta en forma de abanico.
- Esparza los pistachos por encima y termine la cocción en el horno.

Presentación

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

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-membrillos-y-pistachos