

# Tarta de pera con queso de cabra y miel



## Ingredientes

### Para el relleno

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Pera:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 20 g

**Queso de cabra natural:** 25 g

**Crema:** 10 g

**Yema de huevo:** 1 Pieza

**Miel:** 45 g

### Para la base de la tarta

**Crema espesa (nata):** 1 cda

**Azúcar mascabado:** 20 g

**Harina:** 60 g

**Mantequilla:** 40 g

**Yema:** 1 Unidad

**Sal:** Una pizca

**Esencia De Vainilla:** 5 g

### Para la decoración

**Flores de lavanda:** A gusto

**Miel de agave:** a gusto

**Miel:** A gusto

**Crema batida semi montada:** A gusto

**Almendras fileteadas tostadas:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Para la base de tarta, acremar la *mantequilla* con el azúcar.
- Incorporar la yema, 1 pizca de sal, la esencia de vainilla y la *crema* espesa. Por último, añadir la *harina* y unir la preparación.
- Colocar una parte de la masa en el sartén y reservar.
- Para el relleno, *pelar* la pera y cortarla primero en mitades y luego en láminas.

- *Saltear* con la *mantequilla*, sin que la fruta se dore. Añadir el *jugo* de *limón* y cocinar hasta que se ablande.
- Mezclar el queso de cabra con la yema, la *crema* y la miel.
- Colocar esta mezcla en el fondo de la tarta y acomodar los gajos de pera.
- Barnizar la tarta con miel y hornear a 180°C por 20 minutos.
- Decorar con miel, *crema* batida semi montada, almendras tostadas, flores de lavanda y azúcar de agave.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-pera-con-queso-de-cabra-y-miel>