Tarta de peras con crema de yogurt y rodajas de lima en almíbar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Vino Blanco: 200 cc
Peras: 3 Unidades
Yogurt Natural: 100 g
Masa de hojaldre: 2 Discos
Huevo: 1 Unidad
Agua: 200 cc
Crema de leche: 300 grs.
Azucar: 6 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte las limas en rodajas.
- Pele y corte las peras al medio, quite las semillas, las peras deben ser verdes.
- Coloque en una olla el vino blanco, agua y tres cucharadas de azúcar, lleve a fuego máximo y agregue las rodajas de lima y las peras, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo y cocine hasta que las peras estén tiernas pero firmes.
- Bata la **crema** de leche con el resto de azúcar hasta que este firme, luego incorpore el *yogur*, mezcle y reserve hasta el momento de utilizarla.

Armado

- Tome un disco de *hojaldre* y realice un corte tomando en cuenta desde el borde hacia dentro 2cm de ancho.
- Coloque en la base de un molde circular el disco de *hojaldre* restante y sobre este acomode el borde que corto anteriormente, pinte con *huevo* batido, pinche con un tenedor y cocine en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 10 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y deje enfriar.
- Terminada la cocción de las peras y una vez frías córtelas en finos gajos.
- Coloque sobre la base de *hojaldre* las rodajas de lima, cubra con abundante *crema* de leche con yogurt y termine con los gajos de pera.

Presentación

- Decore con hojas de *menta*.

Tips

-

- Pera

- Hay mas de 30 variedades alrededor del mundo, con diferentes colores, texturas y sabores.
- La pera asiática cambia de *color* según la estación del año, desde el verde hasta el *naranja* pasando por rojo.

- Yogurt

- la palabra procede el verbo turco yogurmak, que significa “mezclar”, en referencia al método de preparación.
- Contiene más proteína digerible que la leche, igual de potasio que la *banana* y muy poca grasa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-peras-con-crema-de-yogurt-y-rodajas-de-lima-en-almibar