Tarta de Peras y Espárragos



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Agua: 60 cc
Huevo: 1/2 unidad
Sal: 5 grs
Harina: 250 grs
Mantequilla: 125 grs

Relleno

Crema de leche: 100 grs
Huevos: 2 Unidades
Peras: 3 Unidades
Panceta en fetas crocantes: 50 grs
Esparragos: 1 Atado
Nuez Moscada: c/n
Queso gouda rallado: 100 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira trabajar *harina* tamizada, sal y *manteca* hasta obtener un arenado.
- Agregar agua mezclada con *huevo* y formar un bollo.
- Envolver en papel *manteca* y dejar descansar en frío por 1 hora.
- Estirar y fonzar un molde cuadrado, picar con un tenedor la base.
- Cocinar a blanco con peso encima a cocinar a 180 °C hasta *blanquear* la masa (10 minutos).
- Reservar.

Relleno

- Cortar al medio las peras, retirarles el centro, la semillas y cortar en cuartos.
- Colocarlas en una fuente apta para microondas, tapar con varias vueltas de papel film y cocinar por 3 minutos.
- Reservar.
- *Blanquear* los espárragos en agua con sal por 1 minuto y reservar.

Ligue

- Mezclar en un bol *crema* de leche, queso gouda rallado, huevos, nuez moscada y reserevar.

Armado

- Colocar peras y espárragos alternando hasta cubrir la base de la masa blanqueada.
- Añadir la *panceta* en *fetas* crocantes y por última incorporar el ligue.
- Cocinar en horno a 180 °C por 15 minutos.

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