

## Tarta de Pitaya

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

#### Relleno

Bicarbonato: 1 Pizca Grenetina: 1 cdta

Azucar: 1/2 Taza Vainilla: c/n

Maicena: 2 cdas Pitaya roja: 5 Unidades

Leche: 1/3 Taza Yema de huevo: 4 Unidades

#### **Tarta**

Agua: 3 cdas

Mantequilla: 1/3 Taza

Yema de huevo: 1 unidad

Azucar: 1 cdta

Sal: 1 Pizca

Harina: 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Incorporar mantequilla a la harina junto con sal y azúcar, hasta que quede granulosa
- Agregar la yema de huevo e integrar.
- Añadir un poco de agua si está muy dura
- Esta masa no se bate, sólo se incorpora.
- En una superficie enharinada o en tapete de silicón para hornear, estirar la masa hasta obtener el grosor deseado.

# Amoldar la masa en la base del refractario de tarta, cubrir con papel aluminio con algún peso como

• Frijol, arroz, etcétera y hornear por 15 minutos a 175° C o 350° F.

• Sacar del horno y dejar enfriar.

#### Relleno de crema

- Remojar la grenetina en ¼ de taza de agua y esperar a que se solidifique.
- Calentar en la leche el azúcar y el bicarbonato hasta que se disuelva.
- Una vez hirviendo, tomar ¾ de taza del líquido y licuar con las yemas y la maicena.
- Verter la mezcla en la leche que quedó en la lumbre
- Retira del fuego.
- Agregar la vainilla e integrar.
- Añadir la grenetina hasta que se integre
- Enfríar.
- Rellenar la tarta, ya fría, con la crema preparada.
- Dejarla cuajar un poco y colocar encima las rodajas de pitaya
- · Servir fría.

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