

Tarta de Pitaya

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Relleno

Bicarbonato: 1 Pizca

Azucar: 1/2 Taza

Maicena: 2 cdas

Leche: 1/3 Taza

Grenetina: 1 cdta

Vainilla: c/n

Pitaya roja: 5 Unidades

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 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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>