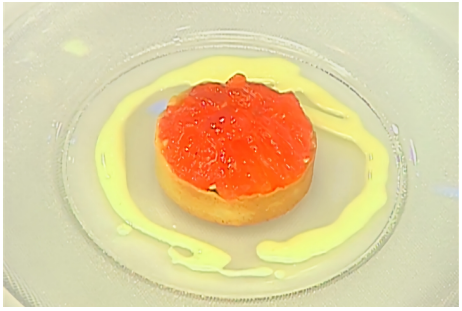
Tarta de xoconostle y pistacho



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de xoconostle

Colorante: A gusto
Azucar: 200 grs.
Canela en rama: 1 Unidad
Xoconostle: 5 Unidades
Agua: 200 cc

Crema pastelera

Leche: 800 cc
Azucar: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Harina: 80 grs.

Masa

Manteca: 240 g
Huevo: 1 Unidad
Polvo de Almendras: 50 grs.
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Harina: 100 grs.
Sal: Una pizca
Azucar impalpable: 120 grs.

Varios

Pistachos: 80 grs.
Frijoles: Cantidad necesaria
Almibar: Cantidad necesaria
Salsa Inglesa: A gusto

Preparación de la Receta

- En una batidora, coloque la *manteca* blanda, el azúcar impalpable, el polvo de *almendra* y una pizca de sal
- Mezcle y añada el *huevo*.
- Agregue el extracto de vainilla
- Retire y añada la *harina* mezcle hasta lograr una masa homogénea.
- Cubra la masa con papel film y lleve a la heladera a reposar durante media hora.

Crema pastelera

- En una olla coloque la leche a *hervir* con la mitad del azúcar.
- En un bowl coloque la otra mitad del azúcar, la *harina* y los huevos, agregue un poco de la leche caliente, mezcle bien.
- Incorpore la preparación a la leche caliente, mezclando continuamente con un batidor.
- En una fuente coloque la *crema* pastelera, pase *manteca* por encima, cubra con papel film y lleve a la heladera para enfriar.

Compota de xoconostle

- Corte los extremos del xoconostle o *tuna*, retire la piel, corte a la mitad y retire las semillas.
- En una olla con agua, coloque el azúcar, mezcle y añada la canela, y una gota de colorante.
- Agregue los xoconostles o tunas y deje cocinar
- Retire los xoconostle y córtelos para abrir.

Armado

- En la mesada previamente enharinada coloque la masa y estire con un palo de amasar,
- En una placa para horno con papel *manteca* coloque, aros individuales, previamente enmantecados y coloque la masa dentro y retire el excedente
- Coloque dentro papel *manteca* y llene con frijoles para evitar que la masa leve.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos
- Retire y desmolde.
- Coloque dentro de la tarta individual, *crema* pastelera y pistachos
- Acomode los xoconostle en forma decorativa, pinte la superficie con *almíbar* para darle brillo.

Presentación

- En un plato coloque la tarta de xoconostle, agregue en el centro pistachos y rocíe con salsa inglesa.

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