Tarta fina de manzana con helado de pistacho



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de menta: A gusto
Almibar: 200 cc
Yema: 1 Unidad
Azucar: A gusto
Manteca salada: 120 g
Harina: 250 grs.
Frutillas: 1/2 k
Manteca: 3 cditas.
Helado de pistacho: A gusto
Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con la *manteca* salada fría y procese hasta arenar.
- Luego agregue la yema y procese nuevamente.
- Pele la **manzana**, corte en cuartos y luego corte en finas láminas.
- Lave bien las frutillas y luego retire las hojas.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina*, coloque la masa encima y forme un bollo, envuelva con papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Retire la masa de la heladera y estire con la ayuda de un palote.
- Con una cintura corte un circulo de la masa, colóquela sobre una placa y pínchela con un tenedor, luego acomode las laminas de *manzana* siguiendo el circulo de afuera hacia dentro
- Coloque sobre las manzanas unos pequeños trozos de *manteca* y espolvoree con azúcar.
- Lleve a horno y cocine hasta *dorar*.
- Licue las frutillas, agregue luego el *almíbar*, licue nuevamente y reserve en un recipiente.

Presentación

- Sirva una porción de la tarta en un plato y acompañe con la salsa de frutillas licuada y helado a gusto.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-fina-de-manzana-con-helado-de-pistacho