

Tarta fría de paltas y centolla

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Ciboulette picada: 1 cda

Gelatina s/sabor: 5 g

Sal: Cantidad necesaria

Masa brisee: Cantidad necesaria

Paltas: 300 g

Salsa picante: Cantidad necesaria

Brotes: Cantidad necesaria

Gajos de naranja: Cantidad necesaria

Granos de maíz: Cantidad necesaria

Jugo de naranjas: 55 cc

Patas de centolla: 8 Unidades

Queso Crema: 200 g

Tomate concasse: 100 g

Preparación de la Receta

- Para la receta de la masa Brisee click aquí

Para empezar

- Estiramos la masa, fonzamos un molde, picamos con un tenedor, cubrimos con papel aluminio, le agregamos peso encima y realizamos la cocción completa a 180 ° (los últimos 10 minutos sin el material de carga).
- Por otro lado, hidratamos la *gelatina* con *jugo de naranja* y disolvemos a baño maría.
- Pelamos las paltas, condimentamos con sal, salsa picante, *jugo de naranjas* y procesamos hasta obtener un puré liso y cremoso.
- Mezclamos el puré de paltas con queso *crema*, *tomate concasse* y *ciboulette* picada
- Luego, incorporamos la *gelatina* hidratada y disuelta.
- Rellenamos la masa cocida, alisamos la superficie con una espátula y llevamos a frío.
- Terminamos agregando granos de maíz, gajos de *naranja* a vivo, brotes y patas de **centolla**

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-fria-de-paltas-y-centolla>