

# Tarta tatín

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Masa Philo:** 300 g

**Manteca clarificada:** Cantidad necesaria

### Figuras de caramelo

**Azucar:** 150 grs.

### Helado de piña

**Azucar:** 150 grs.

**Agua:** 150 cc

**Piña:** 1 Unidad

### Relleno

**Manteca:** 60 g

**Azucar:** 200 grs.

**Manzanas verdes:** 1 k

**Romero:** 2 Ramas

## Preparación de la Receta

- Corte la masa philo en forma circular.
- Pincele una lámina de masa philo con *manteca* clarificada, cubra con otra lámina de masa, y pincele nuevamente para pegar.

### Relleno

- Pele las manzanas, retire las semillas y corte en gajos gruesos.
- Pique el *romero*.
- En una sartén coloque *manteca* a derretir, añada el azúcar y el *romero*.

- Coloque las manzanas, en forma circular cubriendo la base de la sartén.

## Armado

- Cubra las manzanas acarameladas con la masa philo.
- Presione los bordes hacia adentro.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante quince minutos.
- Retire del horno.

## Helado de piña

- Pele y corte la *piña* en trozos pequeños.
- En una *cacerola* coloque el azúcar junto con el agua
- Deje que hierva
- Cocine hasta formar un *almíbar*
- En una licuadora coloque la *piña* y el *almíbar*
- Licúe hasta emulsionar.
- En una máquina para hacer helados, coloque la preparación de *piña*
- Deje que tome consistencia
- Reserve.

## Figuras de caramelo

- En una sartén coloque azúcar
- Deje caramelizar
- Retire.
- En una placa con una *plancha* de silicona, haga dibujos con el caramelo
- Deje enfriar y retire.

## Presentación

- En una fuente desmolde la tarta, agregue en el centro una bocha de helado
- Decore con las figuras d

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-3>