elGourmet

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