

# Tarte tatin de membrillos con sorbete

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Base

**Manteca:** 2 cdas.

**Azucar:** 1 Taza

### Bebida sugerida

**Champagne demi sec:**

### Compota

**Vino Blanco:** 200 cc

**Membrillos:** 8 Unidades

**Azucar:** 1 Taza

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Agua:** 2 Tazas

**Naranja:** 1 Unidad

### Masa

**Harina:** 250 grs.

**Sal:** Una pizca

**Limon:** ½ Unidad

**Manteca:** 100 g

**Agua:** Cantidad necesaria

### Varios

**Menta:** Cantidad necesaria

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Compota de membrillos

- Pele los membrillos, corte en cuartos y elimine las semillas.
- Envuelva las cáscaras y semillas en un lienzo.
- Ralle la cáscara de *naranja* con la ayuda de un zester
- En una *cacero* disponga el agua, la canela, el clavo, los membrillos, el azúcar, el vino, la ralladura de *naranja*, las semillas con cáscaras envueltas y deje cocinar durante 1 hora.

## Sorbete

- Separe la mitad de los membrillos y reserve la otra mitad para la tarta.
- Procese la mitad de los membrillos con un vaso del *jugo* de cocción.
- Lleve al freezer y retire cada media hora para mezclar la preparación.
- Repita este proceso hasta que el sorbete esté formado.

## Base

- En una sartén derrita el caramelo hasta formar un caramelo rubio.
- Agregue la *manteca* y mezcle bien.
- Distribuya en moldes individuales

## Masa

- Corte la *manteca* fría en cubos.
- Exprima el *limón*.
- Mezcle la *harina*, sal y *manteca* con la ayuda de las manos hasta formar una masa arenosa.
- Incorpore el *jugo* de *limón* y agua helada si la masa lo requiere.
- Termine de unir los ingredientes hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar en la heladera durante 30 minutos,

## Armado

- Estire la masa sobre la mesad enharinada y corte discos del mismo diámetro del molde.
- Coloque los membrillos en forma de abanico y sin dejar espacios libres en le molde con caramelo.
- Esparza pasas de uva por encima y cubra con un disco de masa.
- Pinche la masa y cocine en el horno hasta que se vea dorado.

## Presentación

- Desmolde una tarta en el centro de un plato, a lado una quenelle de sorbete
- Acompañe con el sirop de la cocción de los membrillos.
- Decore con hojas de *menta*

- Espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarte-tatin-de-membrillos-con-sorbete>