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 *cacerola* 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 procese 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