

Tarteleta de peras con jamaica, vino tinto y helado de especias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de almendras

Huevos: 2 Unidades

Esencia de almendras: 1 cdita.

Harina: 1/2 Taza

Azúcar glass: 1 Taza

Mantequilla fundida: 100 g

Polvo de Almendras: 1 Taza

Helado de especias

Leche: 600 cc

Cardamomo: 1 cda.

Clavo De Olor: 2 Unidades

Leche en polvo: 3 cdas.

Azucar: 140 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Canela en rama: 1 Unidad

Yemas: 70 g

Pasta de vainilla

Huevo: 1 Unidad

Harina: 375 grs.

Mantequilla fría: 250 g

Azucar: 125 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Peras con flor de jamaica

Agua: 1 L

Azucar: 500 grs.

Peras: 3 Unidades

Flores de jamaica deshidratadas: 100 g

Vino Tinto: 2 Tazas

Varios

Canastas de caramelo:

Preparación de la Receta

Helado de especias

- Muela con un mortero la canela, el *cardamomo*, clavo de olor y la vaina de vainilla.
- Coloque en una olla la leche junto con la leche en polvo y lleve al fuego.
- Blanquee las yemas junto con el azúcar, luego incorpore las **especias** molidas y mezcle.
- Una vez que la leche rompa hervor vierta una pequeña parte a las yemas y mezcle para atemperar, luego vierta las yemas sobre la leche caliente y lleve nuevamente al fuego, mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta que espese
- Retire y enfríe en un baño maría invertido
- Una vez fría coloque la preparación en la maquina de hacer helados, trabájelo hasta que tome la consistencia deseada.

Pasta de vainilla

- Coloque en la batidora la *mantequilla*, comience a batir y agregue el azúcar, el *huevo*, esencia de vainilla y la *harina*, siga batiendo hasta lograr una masa homogénea
- Envuelva la masa en papel film y reserve en la heladera durante 1 hora aproximadamente.

Crema de almendras

- Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle bien.

Peras con flor de jamaica

- Pele las peras y retire el corazón.
- En una olla con agua coloque las peras junto con el azúcar, las flores de jamaica y el vino tinto, cocine a fuego mínimo durante 1 hora
- Transcurrido el tiempo de cocción retire las peras y deje reducir el *almíbar* obtenido a fuego lento unos minutos más.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa de pasta de vainilla, retire de la heladera y estire la masa con un palo de amasar, luego forre moldes individuales para tarteletas, pínchelas con un tenedor y rellénelas con la *crema* de almendras.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
- Una vez frías las peras realice unas incisiones superficiales en forma de abanico.
- Pasados los 15 minutos de cocción de las tarteletas, retírelas del horno y coloque sobre cada una mitad de pera, lleve nuevamente al horno y cocine durante 10 minutos mas.

Presentación

- Sirva en un plato una tarteleta y acompañe con una bocha de helado.
- Salsee con la reducción del vino con flores de jamaica y decore con las canastas de caramelo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-de-peras-con-jamaica-vino-tinto-y-helado-de-especias>