Tatin de anana con semifreddo de queso y miel

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anana

Azucar: 1 Taza
Anana: 1/2 Unidad
Manteca: 1 cda.

Masa

Harina: 250 grs.
Yemas: 2 Unidades
Azucar impalpable: 80 grs.
Manteca fría: 120 grs.

Semifreddo de queso

Licor de naranjas: 2 cdas.
Crema de leche: 200 grs.
Miel: 50 grs.
Queso Crema: 250 grs.

Varios

Salsa de chocolate: A gusto
Almendras: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con la *manteca* fría, las yemas y el azúcar impalpable, procese hasta arenar y añada 3cdas de agua, procese nuevamente unos segundos y retire de la procesadora
- Termine de unir la masa con las manos
- Envuelva en papel film y reserve el la heladera durante ½ hora.
- Transcurrido el tiempo retire y estire con un palo de amasar.
- Corte la masa en aros de 8cm aproximadamente, coloque luego los aros sobre un silpat y cocine en horno a 170ºC durante 15 minutos, o hasta que estén levemente dorados
- Reserve.

Anana

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego hasta formar un caramelo
- Una vez realizado el caramelo, retire del fuego y agregue la *manteca*, mezcle hasta disolverla.
- Pele y corte el **anana** en rodajas de 1cm de espesor y luego con molde circular de 6cm de diámetro corte las rodajas.
- En moldes circulares individuales de 6cm de diámetro coloque una base de caramelo y encima la *rodaja* de *anana*
- Cocine en horno a 170ºC durante 10 minutos aproximadamente.

Semifreddo de queso

- Coloque en un bowl el queso *crema* junto con la *crema* de leche, la miel y el *licor* de naranjas, mezcle bien hasta que desaparezcan todos los grumos
- Reserve en el freezer durante 3 horas.

Armado

- Filetee las almendras y tuéstelas en una sartén caliente unos segundos.
- Desmolde el *anana* caramelizada.

Presentación

- Dibuje en un plato líneas con la salsa de *chocolate*, encima coloque un tatin de *hojaldre* y sobre este una *rodaja* de *anana* caramelizada.
- Coloque unas almendras en el plato y sobre estas una quenelle de semifredo, espolvoree luego con almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tatin-de-anana-con-semifreddo-de-queso-y-miel