elGourmet

Tatín de pera

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Azucar: 100 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Hojaldre: 1 Plancha
Crema chantilly: 80 g
Peras: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos, descorazonamos y cortamos las peras en láminas no muy gruesas
- Rociamos con *jugo* de *limón* y reservamos.
- En una *cacerola*, ponemos a derretir la *manteca* a fuego bajo
- Añadimos el azúcar y revolvemos
- Dejamos a fuego bajo removiendo sin parar hasta que tenga *color* de caramelo.
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Colocamos el caramelo en los moldes enmantecados, asegurándonos de que quede la base bien cubierta y colocamos las peras, empezando por el centro hasta que cubra todo el caramelo.
- Seguidamente, colocamos encima de la pera el *hojaldre* cortado del mismo tamaño que el molde
- Lo pinchamos para que no suba mucho
- Horneamos a 180ºC durante unos 30 minutos.
- Pasado el tiempo de cocción, sacamos la tarta del horno
- Cuando se atempere, le damos la vuelta para desmoldarla y la servimos con un poco de *crema* chantilly

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tatin-de-pera