Tatin de peras con masa philo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Peras: 8 Unidades
Azucar: 8 cdas.
Manteca: 1 cdita.

Crema pastelera de chocolate

Huevo: 1 Unidad
Maicena: 3 cda.
Chocolate picado: 100 g
Crema de leche: 1 Taza
Yemas: 3 Unidades
Azucar: 1 Taza
Leche: 1 Taza

Masa philo

Manteca clarificada: 200 grs.
Masa Philo: 1/2 k
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque una sartén al fuego medio con azúcar. Una vez disuelta el azúcar agregue la *manteca* y deje derretir. Coloque luego una base del caramelo obtenido en moldes pequeños individuales.
- Pele y corte las peras por la mitad, retire las semillas. Luego corte las mitades en tajadas no muy finas y manteniendo la forma de la pera.
- Coloque la pera fileteada dentro del molde (la parte curva hacia abajo).
- Tape los moldes con papel aluminio y cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos.

Masa philo

- Extiendo la masa philo y corte en hojas de 40cm de largo por 20cm de ancho aproximadamente, pinte con *manteca* clarificada, luego coloque encima otra hoja de masa y pinte nuevamente. Repita el procedimiento una vez mas, logrando así obtener 3 hojas pintadas con *manteca*. Corte luego la masa en cuadrados y espolvoree con azúcar impalpable. Coloque sobre una placa con papel siliconado y tape con otro papel siliconado. Cocine en horno a una temperatura de 200ºC durante 10 minutos.

Crema pastelera de chocolate

- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con la leche, cocine a fuego medio hasta el primer hervor.
- En un bowl coloque las yemas junto con el *huevo* y mezcle bien.
- Añada el azúcar y la *maicena*, mezcle.
- Vierta luego la *crema* de leche caliente mientras mezcla continuamente.
- Lleve nuevamente a fuego mientras mezcla enérgicamente. Después del primer hervor deje cocinar 1 minuto mas y retire.
- Coloque el *chocolate* picado en un bowl y sobre este vierta la *crema* caliente, mezcle hasta disolver el *chocolate*. Coloque la preparación en una batidora y bata con la pala durante 5 minutos. Retire y lleve a la heladera durante 2 horas.

Armado

- Coloque la *crema* pastelera en una manga.
- Sobre un plato coloque un copito de *crema* y sobre este la masa philo para que se pegue.
- Sobre los cuadrados de masa philo coloque una buena porción de *crema* pastelera, luego encima de este otro cuadrado de mesa y por ultimo desmolde las peras y conservando la forma de las mitades coloque encima de la masa philo.

Presentación

- Decore con hilos de caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tatin-de-peras-con-masa-philo