Torta de polenta y peras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mermelada de duraznos secos

Azucar: 400 grs.
Agua: 200 cc
Canela en rama: 1 Unidad
Duraznos secos: 400 g

Peras caramelizadas

Peras: 2 Unidades
Miel: 1 cda.
Manteca: 30 g

Torta

Almendras: 50 g
Azucar: 200 grs.
Harina: 150 grs.
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 200 g
Limones: 2 Unidades
Peras caramelizadas: 2 Unidades
Polenta: 100 g

Varios

Azucar impalpable: A gusto
Helado de Vainilla: 500 g

Preparación de la Receta

Peras caramelizadas

- Pele las peras y corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las peras con la miel hasta que estén tiernas.

Torta

- Tueste las almendras y pique finamente.
- Ralle la cáscara de los limones.
- En un bowl mezcle la **polenta**, la *harina*, las almendras y la ralladura de *limón*.
- En una batidora eléctrica bata la *manteca* con el azúcar a blanco.
- Incorpore los huevos uno a uno.
- Fuera de la batidora añada los ingredientes secos y las peras caramelizadas.
- Vierta en un molde para budín enmantecado y tapizado con papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en horno moderado durante 40 a 50 minutos aproximadamente.

Mermelada de duraznos secos

- Corte los duraznos en cubos e hidrate en agua durante 12 horas.
- En una *cacerola* con agua, azúcar y canela, cocine los duraznos a fuego lento durante 2 horas aproximadamente.

Presentación

- Sirva una porción de torta en el centro de un plato, espolvoree con azúcar impalpable
- Acompañe con una cucharada de mermelada y helado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-polenta-y-peras