

Tarta de pera con crema catalana

Ingredientes para el hojaldre

- 1 placa de hojaldre.
- 1 yema de huevo para pintarlo.

Para las peras en almibar

- 1 l. de Agua
- 400gr . Azúcar .
- 1 anís estrellado.
- 3 Peras conferencia

Para la crema catalana

- 1/2 L. de leche entera.
- 250 gr. de azúcar.
- 50 gr. de maizena.
- 100 gr. de harina.
- 3 yemas de huevo.

Para la decoración

- Anís estrellado.
- Menta fresca.
- Azúcar blanquilla.
- Brillo de melocotón.

Para las peras en almibar

En una cacerola ponemos el litro de agua, el azúcar y el anís estrellado.

A continuación colocamos las peras peladas y enteras en la cacerola y las hervimos de 10 a 15 minutos a fuego suave. Antes de retirarlas del fuego comprobamos la cocción de las peras pinchándolas con un cuchillo, hay que

tener en cuenta que luego van al horno, retiramos la cacerola del fuego y las reservamos tal cual para que se enfríen.

Para la crema catalana

En un bol mezclar la harina y la maicena tamizada con las yemas de huevo, reservar.

Por otra parte hervimos la leche con el azúcar y lo incorporamos a la mezcla anterior, lo colocamos en un cazo al fuego y dejamos cocer removiendo hasta lograr una crema homogénea, lo tapamos y lo dejamos enfriar en la nevera.

Montaje y horneado de las tartas

Disponemos la placa de hojaldre encima del mármol, con unos aros cortamos tres discos iguales, ponemos un papel de horno en la bandeja y colocamos los discos, ponemos encima del hojaldre la crema catalana dejando un centímetro en los bordes, pintamos estos con la yema de huevo y un pincel.

Sacamos las peras del almíbar, las vamos secando una por una, con la punta de un cuchillo les hacemos unos cortes curvados en diagonal, de arriba hacia abajo, veréis que las peras se van chafando ligeramente, las colocamos con cuidado encima del hojaldre con la crema catalana lo llevamos al horno 15 min.

Retiramos las tartas del horno, espolvoreamos azúcar encima de las peras y las doramos un poco con la ayuda de un soplete de cocina, las pintamos con brillo de melocotón, decoramos al gusto y se puede servir tibias o frías, tibias personalmente están más buenas, si las queréis frías, pues a la nevera.