

Tarta de peras

Ingredientes:

Masa:

- 1 yema de huevo.
- 150 gramos de harina.
- 45 gramos de mantequilla.
- 1 cucharada de café de aceite.
- 1/2 vaso de vino de agua.
- sal y aciete o mantequilla para el molde.

Relleno:

- 3 peras de agua.
- 3 cucharadas soperas de azúcar.
- agua.

Crema:

- 3 huevos.
- 4 cucharadas soperas de azúcar.
- 40 gramos de mantequilla.

Preparación:

Pelar, quitar los centros duros a las peras y cortar cada cuarto en tres gajos. Poner agua a cocer (vaso y medio de los de agua) con las tres cucharadas de azúcar. Cuando hierva, poner las peras, y cuando vuelva a romper el hervor cocerlas durante unos 4 minutos. Escurrirlas y guardarlas entre dos platos.

Una vez hecha la masa quebrada, se dejará reposar un par de horas en un sitio fresco, pero no en la nevera, salvo si se quiere hacer con anticipación.

Untar el molde con aceite o mantequilla y espolvorearlo con harina.

En una mesa enharinada, estirar la masa quebrada con el rodillo. Cubrir con ella el molde, dejando que rebose bien el borde. Apretar esta masa de forma que el borde quede algo más grueso, y con un tenedor o un cuchillo hacerle unos dibujos en el borde. Con un tenedor pinchar el fondo. Meter el molde en el horno, previamente calentado, durante 10 minutos, y dejar que la masa se endurezca durante unos 15 minutos.

Mientras, cascar los huevos en la batidora reservando un poco de clara. Batir este poquito de clara y con una brocha plana, sacando la masa del horno, untar el fondo. Volver a meter la masa en el horno para que la clara se cuaje.

Sacar el molde del horno y colocar los gajos de las peras en todo el borde y centro de la tarta. En la batidora, además de los huevos, añadir el azúcar y la mitad de la mantequilla. Triturar y echar esta crema sobre las peras. Poner lo que sobre de la mantequilla en motitas como avellanas por encima y volver a meter en el horno hasta que esté dorada.