



Consejo del chef

Puedes acompañarla con una bola de helado de vainilla por encima para que se derrita.

Raciones para 4

4
Peras conferencia
120 g
Mantequilla a temperatura ambiente
180 g
Azúcar
1 lámina
Masa hojaldre redonda

- 1 Para empezar, pela y corta por la mitad las peras y quítalas el corazón del centro.
- 2 Cubre la sartén apta para horno o molde con la mantequilla y espolvorear el azúcar por encima.
- 3 Pon encima las peras con la parte redonda hacia abajo y calienta hasta que la mantequilla y azúcar tenga un ligero color dorado.
- 4 Cubre las peras con la masa de hojaldre, pinchada con un tenedor y remete bien la masa entre las peras y el molde o sartén para crear una buena base a tu Tatin de Peras.
- 5 Hornea el hojaldre con las peras a 200° hasta que el hojaldre esté dorado.
- 6 Una vez lista nuestra Tarta Tatín de Peras, sácala del horno y con mucho cuidado, cubriéndote la mano y antebrazo, dale la vuelta sobre un plato.
- 7 Sirve el Tatin de Peras aún ligeramente caliente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-tatin-de-peras/>

