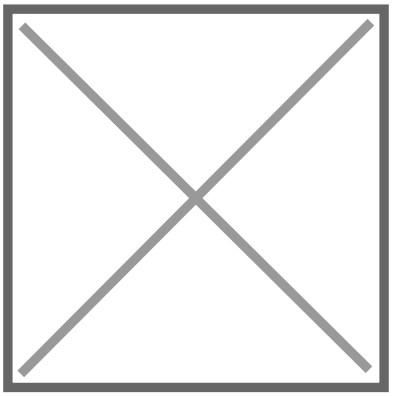
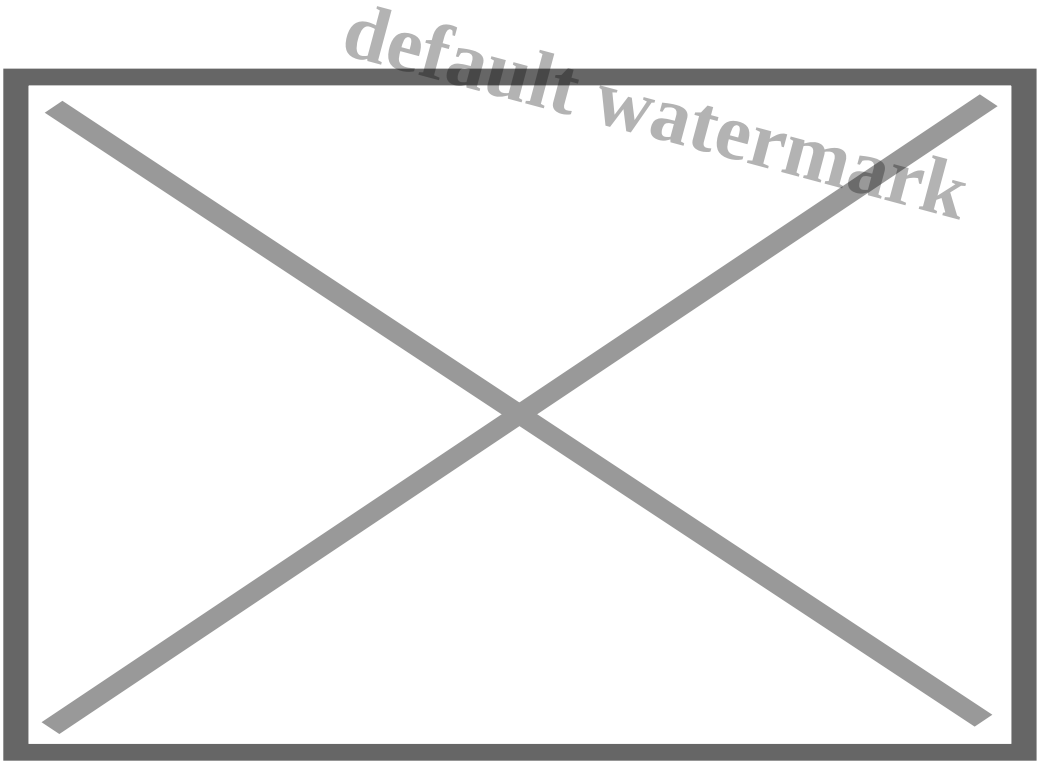


Tarta de ciruelas con mermelada

DescripciÃ³n



La **pasta quebrada** tambiÃ©n llamada **brisa**, se utiliza como base para tartas y tartaletas dulces y tambiÃ©n platos salados. Es la masa que se pone de base, por ejemplo, en las quiches y otras tartas saladas.

Este es un postre fÃ¡cil que se prepara en el horno. Queda como resultado una tarta jugosa, distinta y en su punto de dulzor.

Necesitaremos para la base *Pasta quebrada* (este es el enlace).

Dejo otras recetas que llevan Ã©ste tipo de base, algunas dulces son muy de temporada: *Tarta de higos*, *Tarta de manzana (Apple Pie)* , *Tarta de yogur y fresas*, *Tarta de calabaza*.

Otras saladas que estÃ¡n muy ricas:

Quiche de verduras, Quiche de calabacÃn con panceta (bacon) , Quiche de salmÃ³n, Quiche de morcilla, espinacas y manzana.

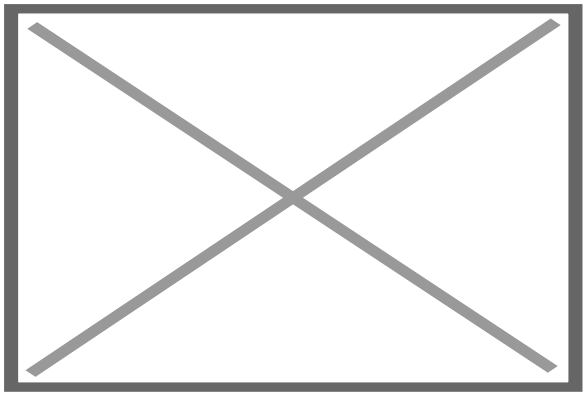
Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

- 200 gr de pasta quebrada. Puede ser casera o comprada. En este caso la he hecho en casa.
- 50 gr de azÃºcar.
- 75 gr de ciruelas pasas sin hueso.
- 400 ml de leche.
- 200 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata.
- 2 huevos.
- Mermelada de ciruela. La receta lleva de albaricoque.
- Frambuesas para decorar. Opcional.

PreparaciÃ³n:

default watermark

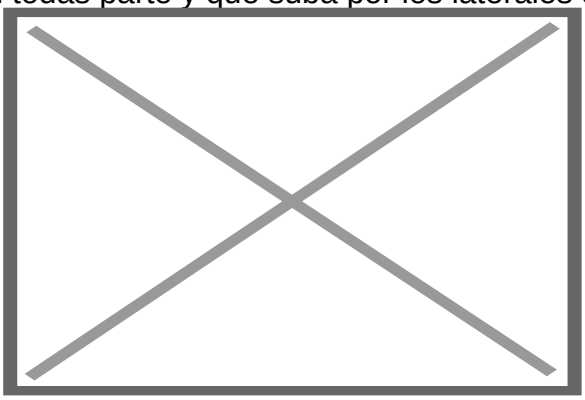
Escogemos el molde (23 cm de diÃ¡metro por 7 de altura, aunque puede ser mÃ¡s pequeÃ±o), preferentemente desmoldable. Cubrimos con papel de horno la base, que al cerrar el molde, sobre por los laterales. Reservamos.



Precalentamos el horno a 170ÂºC, calor arriba y abajo.

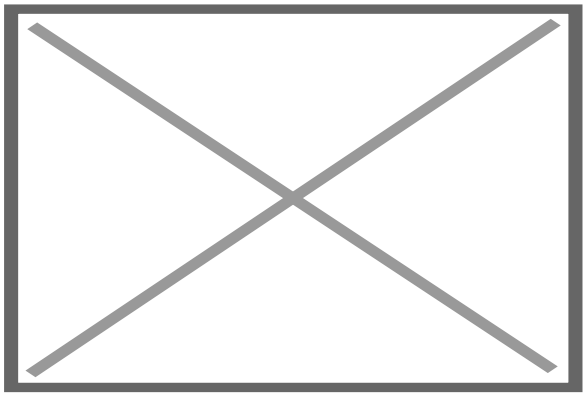
Colocamos la pasta quebrada sobre el papel del fondo del molde y la vamos estirando con los dedos, procurando que quede del mismo grosor en todas parte y que suba por los laterales del mode como 1 cm aproximadamente.





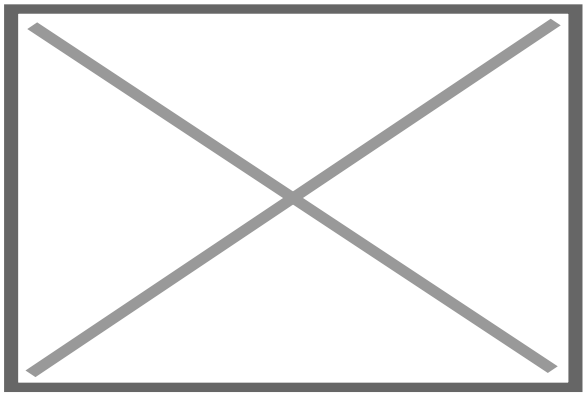
default watermark

Introducimos en el horno caliente y horneamos durante 15 minutos. Sacamos del horno y reservamos. DeberÃ¡ quedar dorada, se terminarÃ¡ de hacer en el proceso.



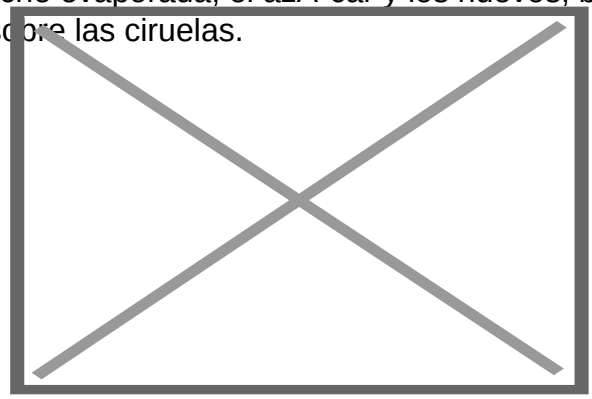
default watermark

Abrimos las ciruelas pasas y repartimos sobre la galleta, colocÃ¡ndolas con la piel hacia arriba.



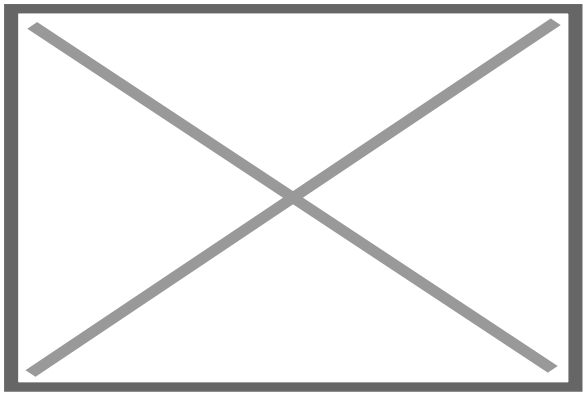
En un bol grande mezclamos la leche, la leche evaporada, el azÃºcar y los huevos, batimos con una varilla elÃ©ctrica y vertemos en el molde sobre las ciruelas.





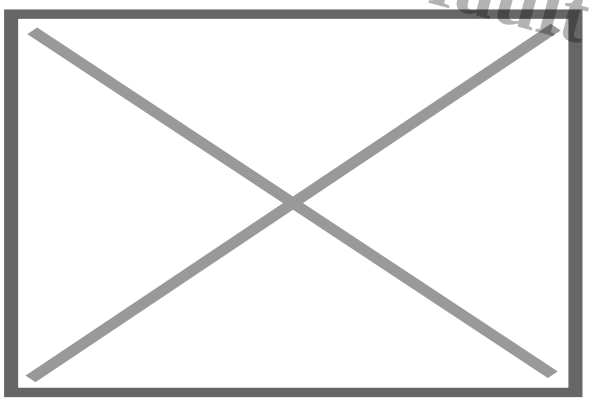
default watermark

Horneamos la tarta a 180ÂºC, calor arriba y abajo, durante 45 minutos.



Dejamos enfriar y desmoldamos. Con el papel serÃ¡ mÃ¡s fÃ¡cil pasarla a la fuente o plato elegido para presentar. Pintamos la superficie con la mermelada.

Podemos decorar con frambuesas, unas hojitas de mentaâ?¦ En fin, la cocina es imaginaciÃ³n.



Consejo: Como ya sabemos y os digo siempre, **cada horno es un mundo, el tiempo es orientativo,** depende de la potencia del mismo. Yo la he hecho de vÃspera. Desmoldaremos y pintaremos con la mermelada un rato antes de servir. La mermelada mÃ¡s comÃºn para Ã©stos casos es la de albaricoque o melocotÃ³n, pero la he puesto de ciruela porque me han regalado un tarro y es casera. Â¿CÃ³mo resistirme?

VisÃÂtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃÂbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
octubre 6, 2017
Autor
admin

default watermark