

Tarta de pera

Ingredientes:

- 3 peras maduras (preferiblemente "conferencia")
- 1 lámina de hojaldre
- 1 cucharadita de margarina
- 750 cl. de leche de soja
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 vaina de vainilla
- 5 cucharadas rasas de harina de maíz
- 1 cucharada de zumo de limón
- **Ingredientes opcionales para la decoración:**
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de agua de azahar
- 1 cucharada de aceite de girasol



Preparación:

Untar un molde con la margarina y cubrir con el hojaldre, presionando ligeramente para ajustarlo bien al molde. Pinchar las burbujas con un tenedor. Doblar el borde del hojaldre hacia dentro para redondearlo y evitar que queden

picos.

Lavar, cortar las peras en cuartos y pelarlas. Cortar cada cuarto de pera por la mitad, rociarlas con el zumo de limón y tapar con "film" transparente para evitar que se oxiden.

Precalear el horno a 180 grados

Reservar media taza de leche y poner el resto al fuego con el azúcar, la vainilla y la canela. Dejar hervir a fuego lento y tapado durante 10 minutos.

Transcurridos los 10 minutos mezclar la leche reservada con la harina de maíz e incorporarla a la que está hirviendo, sin dejar de remover. Retirar del fuego cuando vuelva a romper el hervor.

Retirar la canela y la vainilla y cubrir las peras con la mezcla. Meter en el horno durante 30 minutos, o hasta que el hojaldre este dorado.

Sacar del horno y dejar enfriar

Para la decoración (opcional)

Untar con un poco de aceite una superficie metálica o de cerámica.

Poner el azúcar en un cazo al fuego con el azahar y remover con una cuchara de madera hasta que se caramelicé.

Dejar que el caramelo se deslice en un hilo continuo sobre la superficie engrasada formando un dibujo. Dejarlo enfriar.