

TARTA Tatín de PIÑA

Ingredientes:

1 lámina de hojaldre
2 latas de piña al natural
200 gr. de azúcar
Mantequilla 30 gr.

Preparación:

Ecurrir el líquido de la piña.

Presentar en el sartén apto para horno para corregir los lados y colocar la cantidad necesaria según el tamaño del sartén.

Colocar la mantequilla en el sartén y agregar el azúcar removiendo para que no se pegue.

Cuando empieza a tomar un color dorado apagar el fuego.

Para evitar quemaduras agregar las rodajas de piña con un par de tenedores o unas pinzas cubriendo el caramelo completamente.

Colocar la lámina de hojaldre sobre el sartén tapando la piña y el caramelo.

Con un tenedor empujar los bordes del hojaldre hacia adentro del sartén para hacer el borde de la tarta.

Pinchar la masa con un tenedor para que salgan los vapores.

Llevar al horno precalentado a 190º C arriba y abajo durante 30 minutos o hasta que la superficie y los bordes queden dorados.

Retirar del horno y dejar entibiar para desmoldarla.

Colocar un plato sobre el sartén y darle la vuelta como una tortilla.

Servir tibia sola o acompañada con crema o helado.

Si se ha enfriado al momento de servir, calentar unos minutos en el horno.

¡Hasta la próxima!

