

# TARTA DE PERA CON NARANJA Y VAINILLA

**ecosecha**  
Alimentos Ecológicos

## INGREDIENTES 4 PAX

Hojaldre 1 ud

Helado de vainilla C/S

Pera 3 ud

Menta 4 hojas

Mermelada  
de naranja

Naranja natural 250 gr

Azúcar 100 gr

## MATERIAL NECESARIO

1 sartén

Bandeja de horno

Papel de horno

Thermomix

Fino

### Para la mermelada

- Ponemos a cocinar la mermelada de naranja añadimos un poco de zumo de naranja para diluir la mermelada.
- Trituramos y reservamos

### Para la tarta

- Cortamos el hojaldre en las porciones deseadas
- Marcamos con la ayuda de un tenedor el centro de las bases para que no crezca y poder poner en el centro la fruta.
- Con la mermelada ponemos en la base del hojaldre y reservamos.
- Pelamos y cortamos las peras y reservamos en agua con limón.
- Cortamos a la mitad y luego a laminas.
- Cuando las tengamos todas laminadas las colocamos encima de la pulpa del melocotón y horneamos a 170 grados 15 min
- Comprobamos que el hojaldre este cocido y sacamos del horno.
- Pintamos con la mermelada y reservamos para el servicio

### Para el helado

- sacamos las bolas de helado y reservamos en el congelador.