

## TARTA TATIN DE PERA Y CHOCOLATE



Llegó el otoño y ya apetece encender el horno y preparar deliciosos bizcochos, magdalenas, bund cakes, y otras delicias. Hoy le tocó el turno a una tarta TATIN de Peras con Chocolate. Tenía ¿danzando? unas peras que no hemos consumido durante la semana y antes de que se estropeen se me ha ocurrido preparar una Tatín. Y vaya con el resultado?.. un espectáculo para los sentidos, vaya vistosidad, jugosidad y sabor.

**ESPECTACULAR.**

Y no penséis que es una receta complicada, para nada, vamos a ello.

Ingredientes: (molde de 24 cm)



]

7-8 peras medianas

1 lámina de hojaldre

75 gr. de mantequilla

100 gr. de azúcar blanquilla o bien moreno

100 gr. de chocolate negro

### Preparación:

Preparamos el caramelo, poniendo en una sartén la mantequilla y poco después el azúcar. Dejar cocer durante unos pocos minutos hasta conseguir un color dorado.

Mientras se hace el caramelo, vamos pelando y cortando las peras, primero a mitades, las descorazonamos y las cortamos en gajos a nuestro gusto.



Retiramos el caramelo de la sartén, lo echamos en el molde para hornear y colocamos todos los gajos de pera, vigilando que no queden huecos para que nos salga una tarta bien hermosa.



Encima repartiremos el chocolate que habremos desmenuzado un poco triturado con nuestro robot.



Y por último cubrimos el molde con la lámina de hojaldre, procurando cubrir muy bien e introducir los bordes hacia dentro del molde.



Ya podemos pasar al horno, que habremos precalentado a 180° , durante aproximadamente 20-25 minutos con calor arriba y abajo.

Una vez veamos que el hojaldre ya está bien doradito, llega el momento de retirar del horno, y el momento más esperado, dar la vuelta a nuestra Tatín.





Ahora ya solo queda degustar nuestra tarta, un poco calentita o ya fría, acompañada con un poco de helado, para chuparse los dedos.



Que tengáis un buen fin de semana y a hornear.

