

Tarta de melocotones, lima y romero (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g de melocotones o nectarinas blancas o amarillas no muy maduras (pesarlas una vez cortadas, sin hueso)
- 60g de azúcar en polvo
- 2 a 3 limones verdes
- 2 ramas de romero (frescas en lo ideal, al no tener, utilicé romero seco y la tarta estaba muy buena)
- 1 cucharadita rasa de maicena

Préparation

1. Después de ver pasar esta tarta muy tentadora varias veces en Instagram, decidí hacerla yo misma.
2. Si la receta básica es de Yotam Ottolenghi, seguí la del blog C'est ma Fournée, poniendo más fruta y eliminando la mantequilla en comparación con la receta original.
3. Resultado, una tarta fina realmente excelente, los tres sabores se combinan de maravilla y es un postre de temporada perfecto.
4. La guinda del pastel (o la tarta), si usas una masa de hojaldre ya hecha (asegúrate de que sea de pura mantequilla), ¡requiere poco tiempo de preparación para un resultado excelente!
5. Corta los melocotones o nectarinas (utilicé nectarinas, mitad amarillas y mitad blancas) en rodajas de 0,5 cm de grosor.
6. En un bol, mezcla de jugo de limón verde con de azúcar.
7. Vierte esta mezcla sobre los melocotones, luego añade el romero.
8. Por último, pela un limón verde para obtener grandes ralladuras y agrégalas a la mezcla anterior.
9. Cubre y deja macerar de 40 minutos a 2 horas (lo dejé 2 horas).
10. Luego, escúrrelos bien (es importante, ¡no debe empaparse la masa con el jarabe!
11.) conservando el jugo.
12. Extiende tu masa de hojaldre en un molde de metal o en una bandeja de metal cubierta con papel de horno, y coloca las rodajas de melocotón bien escurridas sobre la masa.
13. Hornea la tarta durante 25 minutos a 180°C colocando la rejilla en la parte inferior del horno (es importante para que la masa de hojaldre se cocine correctamente).
14. Mientras tanto, recupera de jugo (no tires el resto, lo diluí con agua bien fría, hace una excelente bebida para acompañar la tarta).
15. Añade una cucharadita rasa de maicena batiendo para disolver bien, luego lleva a ebullición.
16. Continúa cocinando hasta obtener un jarabe espeso.
17. Después de 25 minutos de cocción, saca la tarta del horno y cúbreala con el jarabe preparado anteriormente y un poco de romero.
18. Hornéala nuevamente durante 30 minutos controlando la cocción para que la masa de hojaldre esté bien cocida y crujiente.
19. Cuando la tarta esté cocida, espolvorea con ralladura de limón verde y colócala sobre una rejilla para que se enfríe sin humedecerse.
20. ¡Finalmente, disfruta!
21. Si te gustan los melocotones, te encantará esta tarta, ¡es realmente excelente!

