

Receta: **TARTA VERANOS DE LA VILLA**



Paula Balbiano

Chefs:

**PAULA BALBIANO Y
ANA HUESO**

Restaurante:

BALBISIANA

RECETA 10

#ComerseElVerano



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Licuada de pera:

250 g de mantequilla
200 g de azúcar glass
1 huevo
1 g de pasta de vainilla
500 g de harina
1 g de sal

Mezclamos la harina con el azúcar glass y la sal. Añadimos la mantequilla en dados, el huevo y la vainilla y amasamos bien hasta que quede homogéneo. A continuación, hacemos dos bolas de

masa, las envolvemos con papel film y dejamos reposar en la nevera por lo menos media hora. Estiramos una de las bolas con ayuda de un rodillo hasta que quede fina y colocamos sobre un molde de borde rizado. Recortamos los restos que sobresalgan y pinchamos toda la base con un tenedor. Horneamos a 180° durante 25 minutos.

Compota de fresas:

250 g de fresas
40 g de azúcar blanco
60 cl de zumo de limón
25 g de Maicena

Picamos las fresas, y las ponemos en un cazo con el azúcar, zumo y almidón. Removemos para que no se queme y dejamos hasta que se haga una compota algo espesa, durante unos 10 minutos. Por último, rellenamos la base de la masa sablé 1/3 parte.

Receta: TARTA VERANOS DE LA VILLA

Crema Mascarpone:

150 g de nata pura

150 g de mascarpone

50 g de azúcar blanco

Batimos todos los ingredientes a velocidad media hasta que quede una crema sedosa medio montada (con cuidado, es fácil que se corte). A continuación, vertemos encima de las fresas ya frías, hasta rellenar casi la altura de la base sablé.

MONTAJE:

Ponemos la compota de fresas sobre la base sablé. Metemos la crema de mascarpone en una manga pastelera y cubrimos toda la tarta alisando la superficie. Para finalizar, decoramos al gusto.

RECETA 10

#ComerseElVerano

INSPIRACIÓN:

“El vitalismo característico del director manchego ha sido inspiración para la creación de este postre.

“Mujeres al borde de un ataque de nervios” es una de las películas de mayor éxito realizada en España. Hoy, tanto la película como su director, se han convertido en icono de modernidad. Su inconfundible puesta en escena, con claro predominio del rojo llegando a saturar la colorimetría de la imagen, se refleja en la capa de fresas silvestres que envuelven la tarta. La textura y dulzura de las fresas otorgan gran personalidad y su sabor intenso hacen honor a la energía propia del cine de Almodóvar. La frescura y genialidad nos la ofrecen unas comestibles margaritas, que sobresalen de la tarta así como lo hacían las icónicas “chicas Almodóvar”.

Su estética colorista y sofisticada se posa sobre una base crujiente de sablé, perfectamente hilada, estrambótica y disparatada. Y aunque por fuera sorprende, es su interior lo que aporta aire fresco al paladar: Una compota de fresas hecha con fruta de temporada que, macerada a fuego lento, hace honor al toque innovador y transgresor del cineasta. Almodóvar creó un estilo visual propio, con una fotografía, decorado y vestuarios capaces de contar historias y romper tabúes. Esto es lo que este postre representa”.