

Tarta de nuez y granada



Tiempo de
preparación

100 min.

Porciones

80

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para la base:

1 yema de Huevo San Juan

200 g de harina

50 g de azúcar glass

125 g de mantequilla

Para el relleno:

2 piezas de Huevo San Juan

1 taza de queso crema

½ taza de azúcar mascabado

¼ de cucharadita de nuez moscada

½ cucharadita de canela

1 cucharada de esencia de vainilla

50 ml de jerez

1 taza de nueces de castilla

Para la salsa de granada:

1 ½ tazas de granada

½ taza de azúcar

2 piezas de anís estrella

Cantidad necesaria de piel de naranja

Granada para decorar

Preparación

1. Para la base:

En un procesador agrega la harina el azúcar, la mantequilla y la yema de Huevo San Juan, procesa 2 minutos o bien hasta tener una masa homogénea. Envuelve en plástico adherente y refrigera por 30 minutos.

2. Sobre una superficie enharinada extiende la masa del tamaño del molde de tarta, cúbrelo bien, retira el exceso de masa y presiona para compactarlo, apóyate de tus dedos para presionar de manera adecuada.

3. Con un tenedor haz orificios sobre la superficie de la masa. Coloca sobre la masa papel para hornear o papel aluminio y agrega frijoles para hacer una cocción en ciego. Hornea por 20 minutos a 180 °C, deberás tener una consistencia ligeramente crocante. Deja enfriar y reserva.

4. Para el relleno:

En un bowl mezcla con ayuda de un batidor globo el queso crema, el azúcar mascabado, el jerez, la esencia de vainilla, la nuez moscada, la canela y las piezas de Huevo San Juan®. Por último, agrega las nueces y mezcla.

5. Vierte la preparación anterior sobre la base de tarta y hornea por 20 minutos a 180 °C.

6. Para la salsa de granada:

Calienta en una ollita la granada, el azúcar, el anís estrella, y la piel de naranja, cocina hasta tener una salsa espesita. Deja enfriar y reserva.

7. Una vez que la tarta salga del horno, deja enfriar ligeramente, vierte la salsa de granada y decora con granada fresca. Sirve acompañado de café caliente.