

Tarta de Manzana de Pilar Romanos

Tarta de manzana tradicional riquísima, recopilada por Pilar Navarro, con los pasos afinados por ella, como solo la experiencia puede lograr. No falta en ninguna celebración de su familia.

Forma de hacerla paso a paso



- Dificultad media,
- Tiempo una hora y media.

Las manzanas adecuadas son las reinetas, bien maduras

Todo lo necesario para cocinar la tarta de manzana de Pilar



Todos los ingredientes para realizar la tarta

- 2 Kg de manzanas reinetas (Aragón), u otra variedad algo acida y que quede blanda al hornearla.
- 125 gramos de azúcar
- 250 gramos de harina
- 100 gramos de mantequilla
- 2 huevos
- Unas gotas de jugo de limón
- 1/4 de litro de agua
- Una pizca de sal

Útiles

- Báscula
- Recipientes para pesar "por separado" los ingredientes
- Molde para horno, redondo y con bordes bajos, 32cm de diámetro
- Cazuela para cocinar la compota
- Colador grande
- Horno
- Rodillo, cucharas

Pasos:

- **A)** Preparación de la masa base de la tarta.
- **B)** Preparación de la compota de manzana
- **C)** Montaje de la tarta de manzana y horneado
- **D)** Presentación final

A) Preparación de la masa base de la tarta.

Ingredientes para la masa:



- 125 gramos de azúcar.
- 250 gramos de harina.
- 100 gramos de mantequilla.
- 2 huevos pequeños.
- Una pizca de sal.

Preparación:



1. Pesar los ingredientes.
2. Calentar la mantequilla, que quede casi líquida.
3. En un recipiente amplio, poner 1 huevo completo, la yema del segundo y el azúcar.
Reservar la clara del segundo huevo para un paso posterior.
4. Batir hasta que el azúcar se haya disuelto.
5. Agregar la mantequilla, batir hasta que quede una crema uniforme.
6. Agregar la harina, y amasar hasta que la masa quede uniforme, firme y elástica. Al apretar la masa con los dedos, estos deben quedar marcados en la masa, y los dedos no deben de embadurnarse. Si la masa queda dura y no elástica agregar un poquito de agua y amasar, repitiendo la operación hasta que quede elástica.
7. Envolver la masa en un film transparente, para evitar que se seque la capa externa, y déjala reposar durante media/una hora en el frigorífico, con esto permitiremos que la harina vaya hidratándose. Este tiempo lo usaremos para seguir con los otros pasos de la receta.

B) Preparación de la compota de manzana

Ingredientes para la compota



- 2 Kg de manzanas reinetas (Aragón), menos tres manzanas, las más hermosas y de tamaño similar.
- 125 gramos de azúcar.
- .Unas gotas de jugo de limón.
- 1/4 de litro de agua.

Preparación de la compota

1. Recuerda reservar tres manzanas, que ni siquiera pelaremos ahora para que no se oxiden y oscurezcan.
2. Pelar y deshuesar el resto de las manzanas, partirlas en trozos pequeños como de 2 a 3 cm, si quedan irregulares no importa
3. Poner los trozos de la manzana en una cazuela y agregarles el azúcar y unas pocas gotas de limón.
4. Cocer a fuego medio, que hierva pero que no queme el azúcar, remover de vez en cuando con una cuchara de madera, aprovechando para aplastar las manzanas, hasta conseguir una compota, donde no se distingan los trozos de manzana. La cocción desde que hierva durará unos 10-15 minutos.

C) Montar la tarta de manzana y hornearla



1. Separar el almíbar de la compota de manzana.
2. Sobre una cazuela limpia poner un colador y verter sobre el la compota, con la ayuda de una cuchara separar de la compota su parte líquida. Este almíbar lo reservamos para la decoración final de la tarta una vez horneada.
3. Extender la masa en el molde de hornear. Debe quedar, fina y uniforme, con los bordes elevados unos 2 o tres centímetros.
4. Extender la compota de manzana sobre la masa, con la ayuda de una cuchara, repartirla para que quede una capa uniforme.
5. Pelar y deshuesar las tres manzanas que habíamos reservado y cortar gajos con forma de media luna, extender los gajos formando círculos concéntricos, haciendo que los gajos queden un poco solapados unos en sobre otros.
6. Espolvorear sobre los gajos un poco de azúcar, para ello viene bien un colador metálico de agujeros pequeños.
7. Hornear a 190°C durante 30 minutos, la tarta debe colocarse en el horno a media altura, para que le llegue calor por arriba y abajo.
8. Al sacar la tarta del horno el borde superior de los gajos de manzana deben tener un color dorado, caramelizado.

D) Presentación de final de la tarta de manzana



1. Concentrar el almíbar:
En un cazo, poner al fuego el almíbar, a fuego medio, debe hervir despacio, mover lo mínimo con una cuchara de palo para concentrar el almíbar de manzana, debe reducir hasta que quede denso y algo cremoso, a punto de hebra, esto es si tomamos con una cucharita un poco, y lo dejamos enfriar, al ponerlo entre dos dedos y separar estos se forma un hilo, de esta forma una vez frío creará una brillante capa gelificada, con un cierto tono caramelizado.
2. Verter el almíbar concentrado sobre la tarta recién sacada del horno.
3. Dejar enfriar la tarta.
4. Desmoldar y presentar sobre una bonita bandeja con bordes planos

Agradecimientos

Pilar Navarro Romanos