



## Receta de **especias** de **Manisha Gambhir Harkins** Página 25



Fotografía: Peter Cassidy

### **Tarta de manzana americana clásica**

Norteamérica es la región de las tartas: de melocotón, de arándanos, de pacanas ... y la más popular de todas es la clásica **tarta de manzana**, o **apple pie**. La hemos oído nombrar en películas, canciones y libros. Las manzanas y las especias se dan la mano en esta receta; **el clavo** y **la canela** ensalzan a la tarta a un nivel superior.

#### **INGREDIENTES**

- 5 Manzanas golden o reineta
- Zumo de 1 limón exprimido
- 2 Cucharaditas de

Para preparar la masa, ponga la harina y la sal en un bol grande. Mézclelas y añada los dados de mantequilla, trabajando ligeramente con las yemas de los dedos, hasta que la masa quede uniforme y grumosa. También puede utilizar una trituradora. Añada una cantidad de agua fría suficiente como para

4	canela en polvo clavos enteros Leche, para pintar la tarta Helado de vainilla o nata líquida
	<b>Masa</b>
325 g	De harina tamizada, y una cantidad extra para enharinar
1	Pellizco de sal
160 g	De mantequilla, refrigerada y cortada en dados
1	<i>Molde metálico redondeado, de 23 cm de diámetro*</i>
	<b>Para 4-6 personas</b>
	<i>* El material del molde puede variar en función de su propósito. Hay muchas personas que utilizan moldes de cristal o cerámica para las tartas, pero el mejor conductor del calor para una cocción uniforme es el tradicional molde metálico de hojalata. Los de acero inoxidable también son una buena opción.</i>

emulsionar la masa. Déle una forma esférica, envuélvala en plástico transparente y refrigérela durante 20 minutos

Saque la masa del frigorífico y divídala en 2 esferas, una un poco mayor que la otra. Ponga la de mayor tamaño sobre una superficie enharinada y, con ayuda de un rodillo de cocina, aplánela formando un círculo. Extiéndala y póngala en el molde, dejando unos 2 centímetros libres por encima. Pinche toda la superficie de la base con un tenedor.

Pele las manzanas, quíteles el corazón y córtelas en rodajas. Póngalas en un bol y añada el zumo de limón para que no pierdan color. Mezcle el azúcar y la canela en otro bol, y extienda la mitad de las rodajas de manzana en la masa del molde, espolvoreando después la mitad de la mezcla de azúcar y canela por encima. Después, coloque el resto de las rodajas de manzana sobre la primera capa y repita el proceso con lo que queda de azúcar y canela. Esparza el clavo por encima.

Extienda el resto de la masa y cubra la tarta con ella. Una los bordes con los dedos para sellarlos bien, y elimine el exceso de masa. Perfore la cobertura y vierta un poco de leche por encima.

Hornee la tarta en el horno precalentado a 220 °C durante 15 minutos, después baje la temperatura a 180 °C, y siga horneando durante 25-30 minutos más, o hasta que la masa esté dorada y las manzanas bien asadas. Espolvoree el azúcar extrafino por encima y sírvala caliente, acompañada del helado de vainilla o de la nata líquida.