Old Fashioned Pie



Tiempo de preparación: 95 Min

Ingredientes

Armado

Mermelada de frutos rojos: 2 cdas.
Huevo: Cantidad necesaria

Masa

Sal: 1 cdita.
Agua: 1/2 Taza
Mantequilla: 180 g
Azucar rubia: 1 cda.
Harina 000: 2 1/2 Tazas
Harina de almendras: 1/2 Taza

Relleno

Jugo de Limón: 3 cdas.
Moras: 300 g
Mermelada de frutos rojos: 3 cdas.
Fresas: 300 g
Azucar: 1/2 Taza
Almidón de Maíz: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol, mezclar la *harina* 000, la *harina* de almendras, la azúcar rubia, la sal y la *mantequilla* fría en cubos
- Trabajar con un cornet hasta desgranar la *mantequilla*.
- Luego continuar trabajando con las manos
- Incorporar el agua poco a poco hasta obtener un bollo que se pueda tomar.
- Envolver el bollo en película de PVC y dejar reposar en la nevera.

Relleno

- En un bol, mezclar las moras, el azúcar y las fresas cortadas por la mitad.
- Añadir el almidón de maíz disuelto con el *jugo* de *limón* y mezclar
- Agregar la mermelada de frutos rojos e integrar.

Armado

- Sobre una superficie de trabajo, estirar la mitad de la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 4 mm
- Fonzar con la masa un molde de tarta
- Reservar.
- Estirar la mitad restante de la masa y cortar tiras de 3 cm
- Sobre una base de tarta de igual diámetro del molde
- Armar un enrejado con las tiras de masa
- Reservar.
- En la base del molde fonzado, colocar la mermelada
- Disponer por encima el relleno de frutas y tapar con el enrejado de masa
- Barnizar con *huevo*.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C por 20 minutos hasta *dorar*.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que la yema esté a temperatura ambiente.
- Si eres amante de los pies y de las fresas, anímate a preparar los Mini-Pies de Fresas (agregar link) de Virginia Sar

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/old-fashioned-pie