

# Old Fashioned Pie

Tiempo de preparación: 95 Min



## Ingredientes

### Armado

**Mermelada de frutos rojos:** 2 cdas.

**Huevo:** Cantidad necesaria

### Masa

**Sal:** 1 cdita.

**Azucar rubia:** 1 cda.

**Agua:** 1/2 Taza

**Harina 000:** 2 1/2 Tazas

**Mantequilla:** 180 g

**Harina de almendras:** 1/2 Taza

### Relleno

**Jugo de Limón:** 3 cdas.

**Fresas:** 300 g

**Moras:** 300 g

**Azucar:** 1/2 Taza

**Mermelada de frutos rojos:** 3 cdas.

**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, animate a preparar los Mini-Pies de Fresas (agregar link) de Virginia Sar.
  - Para más 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>