

Horno: 200 °C/190°C Tiempo: 20+35' cantidad: 1 tarta de 23 cm.

Pumpkin Pie

Masa quebrada (Pie crust):

½ cup (113 gr.) de mantequilla fría
2-4 tbsp. (30-60 ml.) de agua fría
1 ¼ cup (175 gr.) de harina de trigo común
½ tablespoon de azúcar blanco
½ teaspoon de sal

Relleno:

¾ cup (150 gr.) de azúcar blanco
1 teaspoon de canela de Ceilán molida

½ teaspoon de jengibre molido
¼ teaspoon de nuez moscada molida
¼ teaspoon de clavo molido
½ teaspoon de sal
2 huevos
425 gr. de puré de calabaza
1½ cup (360 ml.) de leche evaporada

Nata montada, para servir: *(opcional)*

Elaborar la base de la tarta (pie crust):

- Cortar la mantequilla en dados de 1 cm. y meterla en el congelador 15 minutos.
- Meter el agua fría, ya medida, en el congelador hasta el momento de usarla (mínimo 15-20 minutos). Sino tenéis agua fría poner en un recipiente agua natural con cubitos de hielo y dejarla a temperatura ambiente. En el momento que se vaya a usar, medir el agua necesaria.
- En un bol grande mezclar bien la harina, el azúcar y la sal.
- Añadir la mantequilla y con el ablandador de masas o las propias manos, mezclar la mantequilla con la harina hasta conseguir que tenga aspecto de migas de pan con algunos trozos de mantequilla del tamaño de un guisante. Si usáis las manos, trabajad sólo con las puntas de los dedos para evitar que la mantequilla se ablande demasiado.
- Añadir 2 tablespoons del agua fría y con una espátula mezclar para unir la masa. Añadir más agua si fuera necesario (1 tablespoon cada vez) hasta conseguir pequeños trozos de masa que se unan entre sí al presionarlos con los dedos.
- Unir todos los trozos de masa y formar una bola. No hay que amasar ni pretender que quede una masa homogénea. Deben poder verse los pequeños trozos de mantequilla por toda la masa (son éstos precisamente los que hacen que la masa quede realmente ligera y hojaldrada).
- Poner la bola de masa sobre un trozo de film transparente, aplastarla formando un círculo, envolverla con el film transparente y dejarla reposar en la nevera como mínimo 1 hora (mejor aún si es toda la noche) para que la mantequilla se enfríe y el gluten de la harina se relaje.

Estirar la masa y enmoldar:

- Sacar la masa de la nevera y dejarla reposar 5 minutos a temperatura ambiente antes de estirla. Tiene que estar firme pero flexible. Si está demasiado fría, la masa se agrietará por los bordes cuando la estiremos.
- Enharinar bien tanto la superficie de trabajo como la masa para evitar que se pegue.
- Estirar la masa con el rodillo, presionando ligeramente, desde el centro hacia fuera. No se trata de estirla en una o dos pasadas (de esta forma se hacen grietas) sino de ir aplanándola progresivamente. El proceso consiste en dar varias pasadas en una misma dirección, luego levantar la masa y darle un cuarto de giro y volver a empezar, enharinando si fuera necesario entre giros. Estirar la masa hasta formar un círculo de unos 33cm.
- Para trasladar la masa al molde, podéis ayudaros enrollándola cuidadosamente sobre el rodillo de amasar o bien plegarla por la mitad o en cuartos. Cuando ya la tengáis sobre el molde desplegarla de nuevo.
- Presionar la masa contra el molde empezando por ajustar bien el fondo y las esquinas antes de ajustar las paredes. De esta forma evitaremos que la masa quede excesivamente estirada en la zona de las esquinas y después se rompa por ahí al poner los pesos o el relleno.
- Recortar la masa sobrante a unos 2 cm. del borde del molde, doblando el exceso de masa por debajo de sí misma y dejándola apoyada sobre el borde del molde para después hacer el adorno del borde.
- Para hacer un borde acanalado, apoyar las puntas de los dedos índice y pulgar de una mano, separadas entre sí unos 2 cm., contra el exterior de la masa y, con el dedo índice de la otra mano, hacer una hendidura por el interior de la masa en el hueco entre los dos dedos. Repetir este proceso con todo el borde.
- Meter el molde en la nevera 30 minutos.

Hornear en blanco:

- Precalentar el horno a 200°C. y colocar la rejilla en el tercio inferior del horno.
- Sacar el molde de la nevera y cubrir con una hoja de aluminio la base y el borde de la masa.
- Poner encima del aluminio los pesos de hornear (o arroz o legumbres secas) llenando todo el molde hasta el borde.
- Hornear durante 20 minutos, sacar con cuidado el aluminio con los pesos y pinchar concienzudamente la superficie con un tenedor. Hornear otros 5-10 minutos más o hasta que la masa esté ligeramente dorada.
- Sacar del horno pintar todo el interior con una yema de huevo batida y volver a meter en el horno uno o dos minutos más. Este paso es para evitar que la humedad del relleno estropee la base.
- Mientras se hornea preparar el relleno.

Elaborar el relleno:

- En un bol grande batir ligeramente los huevos. Añadir el puré calabaza, el azúcar, las especias y la sal. Remover, con unas varillas, para que quede todo bien mezclado.
- Añadir gradualmente la leche evaporada mezclando bien. Reservar a temperatura ambiente.

Hornear la tarta:

- Bajar la temperatura del horno a 190°C y colocar la rejilla en el centro del horno.
- Con la base aún caliente, verter cuidadosamente el relleno y hornear durante 35-45 minutos hasta que el centro de la tarta parezca gelatina al mover el molde y al pinchar con un cuchillo a 2 cm. del borde esté salga casi limpio.
- Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Una vez completamente fría, conservarla en la nevera no más de dos días.
- Servir fría o a temperatura ambiente acompañada de nata montada.

Truconsejos:

- El típico molde para tartas de pyrex es ideal para esta receta, pero si pensáis utilizar cualquier otro tipo de molde es muy importante asegurarse de que sea lo suficiente alto como para contener hasta 4 cups (960ml) de líquido (haced la prueba con agua antes por si acaso).
- Si durante el proceso de estirar la masa véis que se ablanda demasiado, pasar la masa a una bandeja y meterla en la nevera unos 10 minutos para que vuelva a estar firme.
- Si en el proceso de colocar la base en el molde accidentalmente se produce algún agujero podéis parchearlo con los restos de masa pintando la unión primero con agua fría para que se pegue.
- En el relleno, podéis sustituir ¼ cup (50 gr.) del azúcar blanco por azúcar moreno. En lugar de leche evaporada podéis usar 1 ½ cup (360 ml.) de nata ligera (18% m.g.) o bien mezclar ¾ cup (180 ml.) de leche entera con ¾ cup (180 ml.) de nata para montar (35% m.g.).
- El relleno estará hecho cuando el centro de la tarta parezca gelatina al mover el molde y al pinchar con un cuchillo a 2 cm. del borde esté salga casi limpio. Puede parecer que no está hecha, pero una vez fuera del horno se seguirá cociendo. Si la horneáis demasiado corréis serio riesgo de que el relleno se agriete.