

Pie de Ruibarbo & Frutilla

www.laurasofiaserrate.com

Rinde molde de 20cm de diametro

Ingredientes

Para la masa:

- 250 g de mantequilla muy fria cortada a cubitos)
- 425 g de harina 0000
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 125 ml de agua helada

Para el relleno:

- 600 g Ruibarbo congelado y frutilla (mitad y mitad o solo frutilla)
- 180 g azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 30 g de fécula de maíz (maicena)
- 2 cucharadas de mantequilla fría cortada en cubitos
- 2 cucharadas de crema de leche
- 2 cucharadas de azúcar

Preparación para la masa:

Introducir la harina, azúcar, sal y mantequilla en el recipiente de la batidora y con a pala formar un areneado. fcomenzar a arenar la masa. Si se hace a mano, a masar los ingredientes hasta que tenga una textura de arena mojada.

Añadir el agua helada poco a poco y continuar mezclando unos segundos hasta que se forme una bola y se desprege de las paredes.

Dividir la masa en dos mitades iguales y estirar la masa sobre dos plásticos y formar 2 discos de aproximadamente 22cm de diámetro. Dejar reposar los discos envueltos bien en el plástico por almenos 1 hora o durante toda la noche. Es importante que la masa repose en frio para que no se encoja en el horno, el gluten repose.

Sacar los dos discos de la heladera unos 10-20 minutos antes de utilizar la masa.

Preparación del relleno:

Precalentar el horno a 200 grados.

Poner uno de los discos en un molde para tartas y forrar bien. Apretar bien las esquinas, cuidando que no quede aire para que la masa no se infle. Esto se hace con la ayuda de la parte trasera de los dedos. Tratar de trabajar lo menos la masa para que no se caliente. Reservar el molde dentro de la heladera para que no se caliente.

Con el otro disco, cortar pequeñas tiras de aproximadamente 2cm de grosor. Reservar en heladera.

transferirlo al molde que previamente habremos engrasado con mantequilla.



Colocar el azúcar del relleno junto con la fruta, ruibarbo cortado en chiquitito y la frutilla, zumo de limón y su ralladura. Mezclar bien con cuidado.

Sacar el molde de la heladera y colocar dentro el relleno. Poner la mantequilla en cubitos sobre la fruta.

Humedecer ligeramente los bordes de la masa del molde, y colocar las tiras de 2cm sobre la masa mientras se va trenzando. Sellar muy bien los bordes de la tarta.

Pintar con crema de leche toda la parte superior de la tarta y espolvorear con azúcar.

Hornear la tarta a 180 grados durante unos 50-60 minutos, hasta que la fruta comience a burbujear. Si la tarta se está dorando demasiado y todavía no está lista, tapar con un papel aluminio la parte superior.

Desmoldar en tibia, NO CALIENTE y disfrutar.

