

Sabores del Ecuador con historia

Por: Chef Alberto Guzmán D.

El Telégrafo artículo No. 17.

TARTA DE MANZANA



Ingredientes

- 2 tazas de harina de trigo
- 5 huevos
- ½ taza de azúcar impalpable
- ½ taza de mantequilla
- 1 litro de leche
- 3 manzanas peladas y ralladas (retire el corazón del centro)
- 1 corteza de limón meyer
- 4 astillas de canela
- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharita de esencia de vainilla
- ¾ taza de maicena

Preparación paso a paso

1.- Cierna la harina en un tazón, adicione la azúcar impalpable y mezcle, agregue la mantequilla hasta obtener una especie de harina gruesa. Ponga dos huevos y forme una masa homogénea.

2.- Ponga la masa en un recipiente y lleve a la nevera por tres horas o media hora en el congelador, hasta obtener una masa sólida, luego de este tiempo, retire del frío. Espolvoree el mesón con harina y estire la masa, calcule que cubra el fondo y las paredes de un molde de 22 cm. Presione la masa en todo el molde y reserve.

3.- A fuego lento ponga en un recipiente la leche, junto con las manzanas ralladas, agregue la vainilla, la canela y las cortezas de limón, deje que hierva y que se perfume la leche. Cierna. Adicione el azúcar batiendo hasta que se disuelva, retire del fuego, adicione la maicena y bata ágilmente hasta que se mezcle; evite los grumos, lleve nuevamente la preparación al fuego deje que se cocine y agregue tres yemas de huevo batidas y mantenga a fuego muy bajo y espere que vuelva a espesar. Retire del fuego y deje enfriar.

4.- Con las sobras de la masa forme una bola y vuelva a extender, corte en tiras largas de ½ cm de ancho y reserve. Tome el molde forrado con la masa, bata la crema que trabajó en el paso Nro. 3 y vierta sobre la masa, extienda con una espátula, termine cubriendo con las tiras largas de masa formando una especie de red.

5.- Compruebe que la masa está bien adherida a las paredes del molde. Con las claras sobrantes de los tres huevos, bata un poco sin formar espuma y con la utilización de una brocha pinte suavemente toda la superficie del molde. Lleve a cocer en el horno pre calentado a una temperatura de 180 grados centígrados por cuarenta y cinco minutos. Retire del horno deje enfriar, corte y sirva.

Consejos

- ✚ Las mejores manzanas para elaborar una tarta deben ser duras, crujientes y ácidas. Dado que se le está agregando azúcar a la tarta, comenzar con una manzana muy dulce puede hacer que la tarta quede demasiado dulce al final. Si comienza con una manzana ácida, los sabores estarán más equilibrados.
- ✚ Si va a elaborar la tarta con masa de hojaldre recuerde que: El uso de mantequilla fría garantizará que la masa de la hojaldre permanezca hojaldrada; cuando la mantequilla se calienta o se ablanda, puede mezclarse con las capas de masa, haciendo que todas las capas se fusionen en una sola capa de masa.

- ✚ Le recuerdo que este postre es tan versátil que Ud. puede elaborar con variedad de ingredientes, como banano, piña, melón entre otros.
- ✚ La masa de tarta sirve también para preparar entradas como los quiches, pero en este caso debe suprimir el azúcar de la masa y adicionar sal.

Beneficios de la manzana

La manzana es una de las frutas más completas y saludables que se conocen por su contenido en hidratos de carbono, fibra, vitaminas y potasio, siendo muy recomendable para todas las edades. Dice un aforismo inglés que "*una manzana diaria mantiene al doctor a distancia*".

La manzana es el fruto del manzano (*Pyrus malus L.*), árbol de la familia de las rosáceas, a la que también pertenecen otras frutas como el melocotón, el albaricoque, la ciruela y la cereza, por citar algunos ejemplos. Aunque se desconoce el origen exacto de la manzana, se cree que procede del cruce de varias especies de manzanos silvestres europeos y asiáticos. Lo que sí se puede asegurar es que el hombre, desde la antigüedad, aprendió a cultivar el manzano y, actualmente, es uno de los árboles frutales más extendidos a nivel mundial.

Existen más de mil variedades de manzanas en todo el mundo. Hay manzanas de todos los colores y para todos los gustos: rojas, amarillas, verdes, crujientes, dulces, aromáticas, ácidas...

Entérate algo más de la gastronomía de la Tarta de Manzana

La tarta de manzana se originó en Inglaterra, donde se desarrolló a partir de influencias culinarias de Francia, los Países Bajos e incluso el Imperio Otomano. De hecho, los manzanos ni siquiera eran originarios de América del Norte hasta que llegaron los europeos. En el continente solo crecían manzanas silvestres.

De hecho, muchos de los demás ingredientes necesarios para la tarta de manzana también proceden de países más allá de las fronteras de Estados Unidos, donde presumen ser los creadores de este delicioso manjar. El trigo es originario de Oriente Medio, mientras que las grasas para repostería, como la manteca de cerdo y la mantequilla, llegaron cuando Cristóbal Colón trajo cerdos y ganado doméstico al Nuevo Mundo. Las especias cruciales, como la canela y la nuez moscada, por su parte, procedían de países tan lejanos como Sri Lanka e Indonesia. Y, por supuesto, el arte de la repostería surgió de un crisol de tradiciones culinarias de la Europa continental, en particular francesas, italianas y árabes.

Aunque la mayoría de las tartas británicas eran saladas, las tartas de manzana y otras frutas eran platos comunes, y una de las primeras recetas de tarta de manzana apareció en Inglaterra en el siglo XIV. Las tartas pueden elaborarse con diferentes masas, como el hojaldre, masa quebrada o de galletas. Las masas que se trabajan en la pastelería tienen

varios nombres y para poder identificar con facilidad es menester conocer la terminología de cada país; a manera de ejemplo podemos citar que en el Ecuador decimos, *la masa de los aplanchados cuando el verdadero nombre es la masa de hojaldre.*

La pasta quebrada o masa tres dos uno, debido a que se ocupa cuatrocientos gramos de harina, doscientos gramos de mantequilla y cien gramos de azúcar impalpable. Como podrán darse cuenta que para la preparación utilizamos empezando con el azúcar que es la cantidad menor que multiplicada por dos es igual a la grasa; y la grasa multiplicada por dos es la harina.

Por lo tanto, debido a que tiene gran cantidad de grasa y se rompe con facilidad, se debe aplicar la técnica del frío para poder elaborar de una manera fácil y práctica esta masa, con la finalidad de que se compacte y se pueda extender sin el problema de que se parta.

Recordando personajes



JOSÉ ENRIQUE GUERRERO

El pintor de Quito. Nace en Quito el 28 de marzo de 1905, sus temas favoritos fueron las calles y vericuetos de la ciudad, sus viejas casas y conventos. Su trayectoria de artista estuvo ligada a los movimientos culturales más importantes que se desarrollaron en Quito, especialmente a partir de los años cincuenta. Se destacó por su brillante inteligencia, su gran sentido del humor y la ironía y su posición política de hombre progresista que, inclusive, le llevó a ocupar una curul en el Congreso Nacional

José Enrique Guerrero estudió en la Escuela de Bellas Artes de Quito, luego viajó a París para asistir a la Academia Julien, donde logró la perfección de su técnica; y finalmente viajó a los EE.UU. para ingresar en la National Academy of Design de New York.

A su regreso impactó profundamente entre los críticos de arte capitalinos, presentando una obra de paisaje impresionista caracterizado por su luminosidad y equilibrio cromático. Influenciado por la corriente indigenista de Kingman y Guayasamín, pintó también sobre esa temática, a la que le dio -al igual que a sus paisajes- "solidez de formas, gruesos delineados, empaste vigoroso y pesadez atmosférica.

Fue precisamente en 1946 que obtuvo el Premio Nacional de Pintura del Segundo Salón de Mayo, que convocaba la Casa de la Cultura. A partir del año siguiente, inmerso en su afán creativo alcanzó la que podría ser la cima de su obra, y en 1952 obtuvo el Primer Premio de la Crítica de la I Bienal Hispanoamericana de Pintura, que se realizó en Madrid, España.

Su obra se exhibió en importantes exposiciones individuales y colectivas de Guayaquil, Quito y Madrid, fue reconocida y aplaudida, y mereció importantes distinciones como el Salón Mariano Aguilera la Medalla de Oro del Municipio de Guayaquil, en 1928; el Primer Premio

Municipal de Guayaquil, en 1930; el Primer Premio de Pintura del Salón Nacional de Bellas Artes de Quito, en 1946 y 1951; el Primer Premio de la Crítica en la Primera Bienal Hispanoamericana de Pintura en Madrid, en 1952; y el Primer Premio del Salón de Octubre de Guayaquil, en 1969. Murió en su ciudad natal, Quito, en 1988.