



PAY AMERICANO DE MANZANA, CANELA Y JENGIBRE

Por Chef: Damian F. Vazquez

PREPARACION

1 hr

DIFICULTAD

Media

PORCIONES

8 personas

CATEGORIA

Postres

Ingredientes

- * 355 gr de harina de trigo tamizada
- * 180 gr de mantequilla (2 barras), fría
- * 2 cucharadas de azúcar
- * ½ cucharada de sal
- * 60 ml de agua fría (o la necesaria)

MANZANAS (RELLENO):

- * 1 kg de manzana (4-5 piezas), pelada, sin centro y cortada
- * ¼ de cucharada de jengibre en polvo
- * ¾ de taza de azúcar
- * ¼ de cucharada de canela molida
- * ¼ de cucharada de nuez moscada
- * ¼ de cucharada de pimienta molida
- * 2 cucharadas de harina

OPCIONAL:

- * Nieve de vainilla

Preparacion

* En la mesa, hacer un volcán con la harina y alrededor colocar el azúcar y la sal.

* En el centro, colocar cubos de mantequilla lo más frío posible. Con una raspa o estribo, ir picando la harina junto con la mantequilla hasta obtener una consistencia arenosa.

* Agregar poco a poco el agua fría e ir amasando hasta formar una bola de masa lisa, tersa y homogénea.

* Espolvorear un poco de harina a la masa, envolver en papel film y refrigerar por 2 horas.

* Cortar la masa: $\frac{2}{3}$ para la base y $\frac{1}{3}$ para la tapa. Reservar el tercio.

* Con los $\frac{2}{3}$ de la masa, golpear levemente con el rodillo y estirar hasta que quede un grueso aproximado de $\frac{1}{2}$ cm. Colocarla sobre un molde para pay previamente engrasado y enharinado.

* Con el $\frac{1}{3}$ restante, estirar y cortar 12 tiras de 2.5 cm de ancho para realizar la tapa.

* Precalentar el horno a 200 °C.

PROCEDIMIENTO (RELLENO Y ARMADO):

* En un bowl, colocar las manzanas cortadas en medias lunas.

* Agregar todos los ingredientes restantes del relleno (jengibre, azúcar, canela, nuez moscada, pimienta y harina) y mezclar bien.

* Verter esta preparación sobre el molde con la base de masa.

* Con las tiras, hacer el trenzado, colocando 6 tiras horizontales y otras 6 verticales entrelazadas una sobre otra.

* Recortar los excedentes de los bordes y cerrar con ayuda de los dedos para sellar.

* Barnizar la superficie con huevo batido y espolvorear un poco de azúcar sobre las tiras.

* Hornear a 200 °C durante 1 hora y 10 minutos aproximadamente, o hasta que se vea

dorado.

* Sacar del horno y dejar reposar unos minutos para consumirlo tibio. Si se desea, se puede refrigerar hasta que enfríe bien.

* Servir acompañado de una bola de nieve de vainilla. ¡A disfrutar!