



Pay de manzana tía Yola

Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 1 hora 45 minutos

Porciones: 12 rebanadas

El pay de manzana por excelencia, sencillo y delicioso. Con esa masa que siempre queda en su punto. A nadie le queda como a mi tía Yola, es la verdad, debe ser la mano. Mis recuerdos están ligados a esa etapa en la que ella y mi mamá vendían pasteles para el Vips. Específicamente les hacían el pay de queso y el pay de manzana.

Vivíamos en un edificio en la colonia Maria Luisa, muy cerca de la maternidad Conchita. En esas calles fué que pasé mi niñez jugando feliz con todos mis vecinos... suena cursi pero sí, eran otros tiempos.

Tal vez de los recuerdos más arraigados de aquella época es el ver las cocinas de ambos departamentos (vivíamos en un edificio y mi tía Yola y Jaime vivían en el depa de al lado) llenas y llenas de moldes de pays, de olores a todas horas del día. Era un trabajal para mi mamá y mi tía y a mis primas y a mí nos tocaba a veces ayudar al parejo en lo que se podía.

Luego me pregunto ¿por qué será que a casi todas nos gusta cocinar?.

Siempre olía rico, dulce, a hogar y a trabajo. Fueron momentos muy llenos de tantas cosas para mí y definitivo muy felices.

Esta es la receta y aunque no me quedará nunca como le queda a ella, al menos aspiro siempre a intentarlo.

Ingredientes masa:

- 2 Tazas de harina cernida.
- 1 cucharadita de sal.
- 2/3 Taza de manteca vegetal.
- 7 a 8 Cucharadas de agua helada.

Ingredientes relleno:

- 1 Kilo de manzanas "Granny Smith".
- 1 Taza de azúcar
- 1 Cucharada de maizena o harina
- 1 Cucharadita de canela al gusto
- Azúcar para espolvorear antes de meter al horno.



Pay de manzana tía Yola

Procedimiento masa:

Agregar la sal a la harina y revolver muy bien con un batidor de globo. Incorporar la manteca y desbaratarla hasta que quede completamente integrada y la masa tenga una consistencia arenosa. Esto se puede hacer con las manos, con un amasador de garra manual.

Agregar el agua y amasar hasta que toda la harina se humedezca y quede bien integrada, debe ser una masa suave pero que no se pegue a los dedos (como plastinina "Play-Do" cuando está suave).

Si la masa se hace en batidora eléctrica, usar el aditamento de globo para integrar la manteca y una vez lista, cambiar al gancho para agregar el agua y proceder al amasado.

La masa se separa en dos partes iguales, se forma en discos como de 12 cm. de diámetro y se envuelve en plástico film y se mete al refrigerador en lo que se prepara el relleno.

A la hora de palotear, se usa harina sobre la mesa para ayudar a que no se pegue.

Procedimiento relleno:

Precalentar el horno a 180°C o 350°F

Pelar las manzanas y rebanarlas en el rallador, en alas delgadas.

En un recipiente hondo, agregar a las manzanas el azúcar, la maicena y la canela. Deja reposar mientras se palotea la masa para armar el pay. Hacer esto en el momento de empezar a palotear la masa, para que no suelten mucho jugo las manzanas.

Poner la mitad de la masa extendida en la base del molde para pay (ayudarse a levantarla con el palote).

Vaciar las manzanas. Tapar con la otra mitad de la masa y cerrar con repulgo para juntar las dos partes de la masa.

Barnizar con huevo (batirlo con una pizca de sal y una pizca de azúcar), picar con un tenedor para que escape el vapor y espolvorear azúcar con canela.

Hornear por 45 minutos a 1 hora o hasta que se vea que doró la parte de arriba y se escuche hervir la manzana

¡BUEN PROVECHO!