



Pay de manzana

Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 2 horas 30 minutos

Porciones: 8 rebanadas

Me regalaron unas manzanas en pleno inicio de otoño, no en balde es la temporada de cosecha, no eran las manzanas verdes ácidas «Granny Smith» que debe llevar esta receta y casi todas las recetas de postres con manzana. En realidad Marisa, la amiga que me las regaló tampoco sabía la variedad, lo que sí sabíamos era que venían directo del huerto y que eran por tanto las más bellas (con todas sus imperfecciones) y orgánicas que podíamos usar para cocinar a inicios de octubre.

Este pay es delicioso y la parte estelar es esa masa hecha con queso crema, no es la más fácil de manejar pero vale la pena intentarlo. Si tienen uno de esos tapetes de plástico especiales para palotear masas, de los que ya vienen marcados con los círculos de los tamaños, les ayuda mucho.



Ingredientes masa:

Molde de pay profundo de 9 pulg. / 22 cm.:

- 2 1/4 Tazas de harina blanca
- 2 Cucharadas de azúcar blanca refinada
- 1/2 Cucharadita de sal
- 1 1/2 Barra mantequilla sin sal bien fría y cortada en cubos
- 170 gr Queso Philadelphia bien frío y cortado en cubos
- 3 Cucharadas de crema helada entera para batir

Ingredientes relleno:

- 9 Tazas (1.300 kg) de manzana verde “Granny Smith”



Pay de manzana

- $\frac{3}{4}$ Taza azúcar blanca
- $\frac{1}{3}$ Taza de harina blanca
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharadita de canela
- $\frac{1}{8}$ Cucharadita de sal
- 2 Cucharadas de mantequilla sin sal, bien fría y cortada en cubos (para poner encima)

Ingredientes Topping:

- 2 Cucharaditas de azúcar
- $\frac{1}{4}$ Cucharadita de canela

Procedimiento masa:

En un recipiente hondo, mezclar el harina, azúcar y la sal. Una vez que está bien revuelto se agregan los cubos de mantequilla y queso, tienen que estar bien fríos. Si es necesario hay que meterlos un poquito al congelador para que no derritan tan fácil en la masa.

Usando un cortador de masa (o dos cuchillos o dos tenedores, la idea es no tocar la masa con las manos), se van desbaratando los cubitos entre la harina, hasta que se vean migajas como del tamaño de un chícharo.

En ese momento se agregan las 3 cucharadas de crema, a modo de "lluvia", es decir, cuidando que queden distribuidas muy bien encima de la masa. Con una espátula (sin tocar la masa con las manos), se empieza a revolver hasta que se incorpore todo y se formen grumos grandes y húmedos.



Se divide la masa en dos partes iguales y se mete al refrigerador envuelta en papel plástico mínimo por



Pay de manzana

una hora. Puede ser hasta 2 días lo que dure ahí. Entre más tiempo enfríe es más fácil de trabajar, se extiende mejor y no se derrite tan pronto.



Una vez que está fría se saca uno de los discos y se extiende en un círculo de 13 pulg. / 33 cm. Es conveniente usar un tapete de silicón para poder levantarla y ponerla sobre el molde. Si es necesario, enharinar un poco la superficie donde se trabaja la masa.

Una vez extendida y acomodada en el molde, se pasa nuevamente al refrigerador.

Extender la otra mitad de la masa en un círculo de 12 pulg. / 30 cm. y protegerla con plástico para regresarla al refrigerador en lo que se hace el relleno.

Procedimiento relleno:

Antes de mezclar el relleno, precalentar el horno a 425 °F (220 °C). El pay se debe hornear en la parte baja del horno.

Pelar las manzanas, quitarles el centro y cortarlas en rebanadas de $\frac{1}{4}$ de pulgada de grueso (medio centímetro aprox.). Se pasan a un recipiente donde se puedan revolver con el harina, azúcar, canela y jugo de limón.

Procedimiento para armar el pay:

Se saca el molde del horno y se rellena con la fruta (no incluir todo el jugo o colar si se prefiere) y se ponen encima las dos cucharadas de mantequilla fría cortada en cubitos. Cortar el exceso de masa y barnizar con agua helada las orillas del molde justo antes de poner encima la otra mitad de la masa. Sellar ambas masas de la forma deseada (repulgo, tenedor, estilo flauta, etc.). Hacer de 6 a 8 cortes en la masa para que pueda “respirar” el relleno y el vapor salga y espolvorear con la mezcla de azúcar y canela. Meter al horno precalentado por 15 minutos, después de este tiempo, se ajusta la temperatura a 350 °F (180 °C) y se hornea otros 45 minutos. Si acaso está dorando muy rápido, se corta un pedazo de aluminio y se le hace un agujero en el centro de aproximadamente 7 cm. y se acomoda suelto por encima del pay. Para poder partirlo hay que esperar de 2 a 3 horas a que enfríe por completo y los jugos del relleno se asienten y se cuajen bien. De lo contrario se puede escurrir todo el relleno.

Se mantiene perfecto sin refrigerar por hasta 3 días. Si se decide taparlo usar una panera o protección que tenga ventilación para que no se aguade tanto la masa.



Pay de manzana

¡BUEN PROVECHO!

