



TARTA ABAROA DE LIMÓN


 a
b
a
r
o
a

www.abaroa.net

Ingredientes (para 8 pax)

Láminas de hojaldre congeladas	Una rama de canela
300 ml de leche entera	Dos tiras de piel de limón
250 g de azúcar	300 g de claras de huevo
30 g de harina de maíz (maizena)	100 g de azúcar
2 huevos enteros	½ dl de zumo de limón
10 g de mantequilla	

Elaboración

Comenzamos elaborando la crema pastelera, para lo cual ponemos la leche a hervir junto con una tira de limón, sin la parte blanca de su interior, y un trocito de canela en rama. Cuando hierva, la quitamos del fuego y dejamos reposar 5 minutos tapada para que se aromatice. Aparte, mezclamos el huevo, 35 g de azúcar, la harina de maíz y un poco de leche fría que habremos reservado para ayudarnos a integrar bien todo el conjunto. A continuación, añadimos esta mezcla a la leche caliente, pasándola por un colador; mezclamos y ponemos a hervir de nuevo al fuego, removiendo constantemente con una varilla para que no se nos agarre; cuando hierva, la mantenemos al fuego 5 minutos y, una vez bien cocida la crema pastelera, la sacamos y, en caliente, añadimos los dos daditos de mantequilla; mezclamos y reservamos. A continuación, ponemos en un recipiente las claras, el azúcar y el zumo de limón, y batimos hasta montar un merengue espeso. Reservamos. Forramos un molde de tarta con las láminas de hojaldre, previamente descongeladas, con un tenedor agujereamos el hojaldre para evitar que suba y poniéndole unos garbanzos dentro, también para evitar que infle, lo horneamos a 180 °C durante 7-8 minutos. Sacamos el molde, le quitamos los garbanzos, que guardaremos para otra ocasión, y una vez templado, rellenamos el molde con una capa fina de crema pastelera; sobre ésta, con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada, escudillamos el merengue. Por último, quemamos el merengue con un soplete de cocina o metiendo la tarta a horno fuerte (210 °C) durante 3-4 minutos. Servimos.

Emplatado

Cortamos un triángulo de la tarta, lo colocamos en el centro del plato y lo acompañamos con un poco de crema inglesa y unas láminas de piña (opcional).

Al borde de la mesa

«Las cosas no son como parecen,
son como somos nosotros.»

Talmud

Una tarta es un pastel redondo con frutas, crema..., creado a partir de pasta quebrada u hojaldre, que se ha convertido en un lugar común, desde el que se han desarrollado múltiples variaciones. En estos tiempos improbables y confusos que vivimos, la formas pueden ser apocalípticamente sorprendentes.

Y no exagero. Nada difícil de imaginar si pensamos en esos «cocineros» que olvidan las recetas primeras e inventan volatines en el aire.

En la difícil conjunción del contenido y la forma, la apariencia es importante... pero al final estamos solos. Con lo que somos.

La palabra de Pantagruel

Tarta

La voz proviene del francés **tarte** (como tantas cosas comestibles y deliciosas), probablemente una variante de **tourte** (s. XIII), procedente del latín vulgar **torta**, elipsis de **torta panis**, pan redondo. De ahí el origen de la forma habitual. El diminutivo de **tarte** es **tartelette** (tartaleta) que se extiende a la cocina de entremeses o entrantes rellena de marisco o verduras, aunque suele ser más habitual en forma cuadrada o rectangular.

Próxima receta:
**TARTA DE QUESO CON
CONFITURA DE ARÁNDANOS**

ABAROA MUSEO

Plaza del Museo, 3
Bilbao
T. 94 424 91 07

ABAROA VOLANTÍN

Campo Volantín, 13
Bilbao
T. 94 413 20 51

ABAROA EUSKAL SENA

Ctra. Enekuri-Artxanda, 59
Artxanda - Sondika
T. 94 446 21 11

ABAROA LAS ARENAS

Areetako Etorbidea, 2
Las Arenas
T. 94 480 45 27

ABAROA CASTRO

Cayetano Tueros, 12
Castro Urdiales
T. 942 86 97 37