



## Gastronomía Vasca

Un viaje a través de los sabores

---

### Tarta de manzana con medalla por Gastronomía Vasca

Archivado en: [Eventos](#), [Recetas](#)



**22 sabrosas tartas de manzana endulzaron el frontón de Astigarraga el pasado domingo. Los aficionados a la repostería se dieron cita en el primer concurso de tartas de manzana de la [fiesta de la manzana y la sidra](#), la “Sagar Uzta”. Loli Etxeberria, una de las premiadas en el concurso, comparte con nosotros su receta. “Es una tarta tradicional y nada pesada”, dice.**

Loli, natural de Arantza (Navarra) pero afincada en Astigarraga desde hace muchos años, aprendió la receta de su hermana. Cuenta que hace tartas bastante a menudo, porque, de la cocina, la repostería es lo que más le gusta.

## Ingredientes

- 1 kg de manzana reineta
- 1 limón
- 100 gr de harina
- 200 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 1 cucharada de royal (o un sobre)
- 2 cucharadas de leche
- 3 huevos

## Elaboración

Primero, pelamos las manzanas descorazonadas, las troceamos como para tortilla de patata, las ponemos en un bol y les añadimos zumo de limón. Separamos 50 gr de mantequilla y reservamos los 50 gr restantes. En el microondas, ponemos la mantequilla (150 gr) a punto pomada y le añadimos 150 gr de azúcar. Reservamos los 50 gr restantes. Mezclamos con la batidora y vamos añadiendo los huevos.

De uno en uno, añadimos la leche, la harina y la levadura, y lo mezclamos todo con la batidora. Tenemos el horno encendido desde el principio para que se vaya calentando, a unos 180°. Untamos un molde con mantequilla y espolvoreamos con pan rallado, echamos la masa en el molde, añadimos las manzanas con el limón y echamos por encima los 50 gr de mantequilla y azúcar. Horneamos durante una hora.

Foto: [Javier Lastras](#)



Jueves, 29 Septiembre, 2011 - 9:45 am

## Escribe un comentario

Nombre\*

E-mail\* (no se publica)

Website

Comentar

•



•