

LEHIAKETAK-CONCURSOS / SAGARRA-MANZANA

Recetas de las mejores tartas de manzana de XII. Sagar Uzta.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 08/10/2012 • 9:28

Sin comentarios

26 sabrosas tartas de manzana endulzaron el frontón de Astigarraga el pasado 30 de septiembre. Los aficionados a la repostería se dieron cita en el **Concurso de Tarta de Manzana** de la XII. Sagar Uzta 2012. **Loli Etxeberria**, ganadora del primer premio por segundo año consecutivo y **Ramon Aginaga**, ganador del segundo premio, nos presentan sus **recetas**.



RECETA Tarta de manzana de Loli Etxeberria

Ingredientes:

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

Elaboración:

Primero, pelamos las manzanas, las troceamos como para tortilla de patata y les añadimos zumo de limón. En el microondas, ponemos la mantequilla (150 gr.) a punto pomada y le añadimos 150 gr. de azúcar. 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 50 gr. de mantequilla y azúcar. Horneamos durante una hora.

RECETA Tarta de manzana de Ramon Aginaga

Ingredientes:

- Para la pasta quebrada:
- 200 gr. de harina
- 3 cucharaditas de azúcar
- 75 gr. de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 3 cucharaditas de leche
- Una pizca de sal
- Para la crema pastelera:
- ½ litro de leche
- 2 cucharadas no muy llenas de Maicena
- 3 yemas de huevo
- 3 cucharaditas de azúcar
- Un trozo de cáscara de limón
- 4 manzanas Reineta
- Mermelada de albaricoque

Elaboración:

Primero elaboramos la pasta quebrada mezclando los ingredientes mencionados sobre una superficie lisa hasta conseguir una pasta homogénea. Dejamos enfriar en el frigorífico durante una hora. Después extendemos sobre un molde la pasta quebrada cuidando de que el espesor sea homogéneo.

Después realizamos la crema pastelera poniendo los ingredientes a fuego lento y sin parar de remover, hasta que hierva durante 10 minutos. Vertemos la crema pastelera sobre la pasta quebrada y colocamos la manzana cortada sobre la crema pastelera. Lo metemos al horno durante 40 minutos a 160°C. Lo dejamos enfriar y lo cubrimos con mermelada de albaricoque.

Tags: Concurso de tarta de manzana, lehiaketa, Receta tarta de manzana, sagar tarta errezeta, XII. Sagar Uzta

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

[RSS Feed](#)
[Twitter](#)
[Facebook](#)

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Besteak-Otros
Ekitaldiak-Eventos
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



La sidrería Astarbe cumple 450 años.



CONCURSO DE FOTOS "Manzanos en flor" en Facebook.



"Memoria del mundo rural" a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.



VERANO 2013: experiencia turística "LA SIDRA Y EL MAR"

Anterior post

"Fiesta de la manzana" en Hendaia el 21 de octubre."Sagarraren Besta" Hendaian urriaren 21ean.

Siguiente post

Comienza la Semana de la Sidra en Igartubeiti.Sagardoaren asteari hasiera eman zaio Igartubeitin.



Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en "Memoria del mundo rural" a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Sagardoaren Lurraldea en Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Xabier en **Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.**

Xabier en **"Memoria del mundo rural" a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.**

Goretti en **CONCURSO DE FOTOS "Manzanos en flor" en Facebook.**

Links



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia



El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · [Términos de uso](#)



EUSKADI



**TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

