

SAGARRA-MANZANA

Tarta de manzana con medalla.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 29/09/2011 · 10:23

Sin comentarios



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.

Fuente: Gastronomía Vasca.

Tags: errezeta, Loli Etxeberria, Sagar tarta lehiaketa, Sagar Uzta

Anterior post

Lizeaga ha ganado el concurso de sidras de Kizkia Taldea. Lizeagak irabazi du Kizkia Taldearen sagardo lehiaketa.

Siguiente post

Octubre 2011: Sidras de Lizeaga y Zapiain para degustar en Sagardoetxea. 2011ko urria: Lizeaga eta Zapiain sagardoak dasta daitezke Sagardoetxean.

Tu comentario / Zure komentarioa

Sagardoaren Lurralde



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.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-Sagardo
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



25. aniversario de la sidrería Otsua-enea.



Día de la Sidra en Leiza los días 7 y 8 de junio.



Pasai Antxo celebrará el XX Sagardo Jaia el 1 de junio.



XII. Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Guipuzcoa.

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web



Curiosidades del mundo de la sidra: María Josefa de Larramendi, una mujer rebelde en un mundo de hombres.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurralde en “Memoria del mundo rural” a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Sagardoaren Lurralde 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
[Sagardodenda](http://Sagardodenda.com)

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@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

EUSKADI

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