

EVELYN MATTHEI



PRI MA VERA

TARTA DE LIMÓN

Con la llegada de días soleados y luminosos, y los árboles floridos, una tarta con textura suave y cremosa, y el sabor fresco e intenso de limones, es la mejor elección.

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 1 ½ tazas harina
- 2 cucharadas azúcar
- Pizca de sal
- 125 grs mantequilla sin sal, cortada en cubos
- 3 cucharadas de agua muy helada
- Molde bajo con el fondo removible de 24-26 cms de diámetro, enmantequillado

INGREDIENTES RELLENO DE LIMÓN

- Ralladura de la cáscara de 3 limones
- Jugo de 2 limones
- 6 huevos grandes
- 1 taza no llena de azúcar
- 160 grs de mantequilla sin sal, fría, en cubos
- 3 cucharadas de mermelada de damasco o naranja

PREPARACIÓN

1. Cernir juntos harina, azúcar y sal en un bowl grande. Agregar la mantequilla y, con dos cuchillos, cortar la mantequilla hasta que la mezcla se vea como migas.
2. Salpicar el agua encima y remover con un tenedor hasta que la masa empiece a juntarse.
3. Hacer una bola con las manos, aplanarla, envolver con film plástico y poner

en el refrigerador por lo menos una hora.

4. Usar y recubrir el fondo y los lados del molde (se puede distribuir la masa con las manos). Cuidar que el borde esté liso y parejo.

5. Refrigerar mientras se precaliente el horno a 200°C con la rejilla al medio.

6. Cortar un círculo de papel aluminio, del mismo diámetro del molde, y enmantequillarlo por un lado.

7. Poner el lado enmantequillado hacia abajo sobre la masa, rellenar con porotos o arroz y poner al horno unos 8 a 10 minutos, hasta que los bordes estén solidificados. Retirar los porotos y el papel aluminio, y volver al horno hasta que la masa esté de un dorado pálido, unos 8 minutos más.

8. Sacar la preparación, pero dejar el horno encendido.

RELLENO

1. A baño maría batir constantemente el jugo de limón, huevos, azúcar y mantequilla, hasta que se ponga espeso y suave, unos 8 minutos (yo lo hago con una batidora eléctrica manual). El agua debe estar hirviendo muy suave y el bowl con los ingredientes no debe tocar el agua.

2. Cuidar que no se pegue la mezcla en el fondo, revolver seguido.

3. Cuando espese sacar del fuego, pasar por un colador a un bowl limpio y agregar la ralladura de limón.

4. Verter sobre la masa de la tarta y hornear hasta que el relleno esté cuajado y un poco dorado, unos 30 minutos. Dejar enfriar.

5. Si se desea, se le puede dar un glaseado con mermelada de naranja o damasco, entibada y colada, para que quede brillante.

ENTRE LIBROS DE RECETAS, COSTURAS Y ALMÁCIGOS, EVELYN MATTHEI REVELA SU FACETA MÁS PERSONAL CON UNA SELECCIÓN DE POSTRES PENSADOS PARA CADA ESTACIÓN DEL AÑO. INSPIRADA EN EL CLÁSICO CLASSIC HOME DESSERTS: A TREASURY OF HEIRLOOM AND CONTEMPORARY RECIPES FROM AROUND THE WORLD Y EN EL GUSTO DULCERO DE SU MARIDO, JORGE, ESTAS PREPARACIONES MEZCLAN TRADICIÓN, CARIÑO Y EL GUSTO POR LO COTIDIANO.

POR **IGNACIA CASTILLO**
 FOTOS **PEDRO MAGNERE**

O TO ÑO

POSTRE DE MANZANAS SUECO CON LA MEJOR SALSA DE VAINILLA

Un postre delicioso con una de las frutas que nos trae el otoño. Especial para los días más fríos. Usar una fuente baja que se pueda poner al horno y llevar a la mesa.

INGREDIENTES PARA EL POSTRE

- 5 manzanas verdes grandes, peladas, sin semillas, cortadas en 4 y luego en láminas finas
- 1 taza de pan rallado
- 1/2 taza más una cucharada de azúcar
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal, fría, cortada en pedazos pequeños

INGREDIENTES SALSA DE VAINILLA SUECA

- 1 taza crema fresca
- 3 yemas grandes
- 1/4 taza de azúcar, o más si se desea
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- El jugo de 1 limón

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 175°C.
2. Enmantequillar un pyrex de aproximadamente 26-28 cms.
3. Mezclar el pan rallado con el azúcar.
4. Cubrir el pyrex con una capa de manzanas, espolvorear con la mezcla de pan rallado y poner pedazos de mantequilla.
5. Repetir estas capas, terminando con una capa de la mezcla de pan rallado con azúcar y mantequilla.
6. Hornear 60 a 75 minutos, hasta que las manzanas estén muy suaves, a punto de desintegrarse.

LA SALSA

1. En una olla chica y pesada calentar 1/3 de la taza de crema. No debe hervir. (Devolver

el resto de la crema al refrigerador, debe estar fría para el paso final).

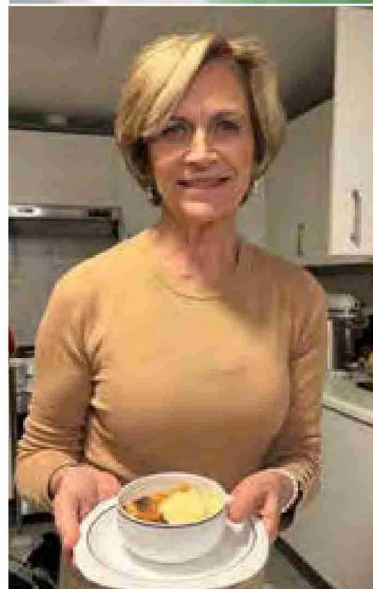
2. En un bowl juntar las yemas, azúcar y vainilla y batir con un tenedor hasta que estén bien integrados. Agregar la crema caliente de a poco, revolviendo constantemente.

3. Verter la mezcla en la olla y ponerla a fuego muy bajo. Cocinar 2 a 3 minutos, revolviendo constantemente. No debe hervir, porque se arruina todo.

4. Cuando espese un poco, sacarlo del fuego. Echarlo en un bowl, ponerle directamente encima una lámina de papel mantequilla o film de plástico (debe estar en contacto con el líquido), enfriar y luego ponerlo en el refrigerador.

5. Cuando la mezcla esté fría, batir el resto de la crema hasta que forme picos suaves. Integrar suavemente y agregar el jugo de limón.

6. Servir con el postre tibio y la salsa fría.





INVIERNO

BUDÍN DE PAN DE NUEVA ORLEANS CON SALSA DE WHISKY

Es el postre perfecto para un sábado en la tarde hogareño, cuando esté frío o lloviendo. Se sirve caliente. El toque de whisky (yo prefiero ron), es muy reconfortante. Con un buen café, reemplaza una comida.

INGREDIENTES PARA EL BUDÍN

- 1/2 taza pasas doradas sin pepas
- 1/4 taza whisky, bourbon o ron
- 4 tazas pan francés añejo (dos a tres días) con la corteza, en cubos
- 2 tazas leche
- 3/4 taza azúcar
- 2 huevos grandes
- 1 cucharada extracto de vainilla
- 2 pizcas de nuez moscada recién rallada
- 1 ½ cucharadas mantequilla sin sal

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 1/2 taza azúcar
- 1 huevo grande
- 125 grs mantequilla sin sal, derretida
- 1/4 taza whisky, bourbon o ron

PREPARACIÓN

1. En un bowl pequeño, combinar las pasas con el whisky. Dejar reposar mínimo una hora (ojalá 6 a 7 hrs).

2. En un bowl grande, combinar los cubos de pan con la leche. Reposar mientras se preparan los demás ingredientes.

3. Precalentar el horno a 175°C, con la rejilla al centro.

4. En otro bowl batir el azúcar, huevos, vainilla, nuez moscada y pasas con el líquido en que se maceraron. Agregar esto al bowl con el pan y mezclar.

5. Poner la mantequilla en una fuente baja apta para horno (un pyrex de aprox. 26 cm funciona bien).

6. Poner la fuente en el horno. Cuando la mantequilla se haya derretido, verter la mezcla de pan encima y hornear hasta que esté firme. Probar insertando un cuchillo y ver si sale limpio (aprox. 35 minutos).

LA SALSA

1. Poner el azúcar y el huevo en un bowl pequeño sobre una olla con agua hirviendo lento (el bowl no debe tocar el agua).

2. Batir hasta que esté tibio-caliente y empiece a ponerse esponjoso.

3. Agregar, siempre batiendo, la mantequilla derretida y el whisky.

4. Servir el budín tibio, o a temperatura ambiente, con la salsa caliente.

VE RA NO

PANNA COTTA CON SALSA DE BERRIES

Después de un año de intenso trabajo, merecemos un postre memorable: rápido, fácil, con una textura cremosa y fría, y con una salsa llena de colores, sabores y un surtido de fragrantas frutas.

INGREDIENTES PARA LA PANNA COTTA

- 2 ½ cucharaditas gelatina sin sabor
- 1/4 taza agua fría
- 3 tazas crema fresca (o dos tazas de crema y una taza de leche)
- 2/3 taza azúcar
- 1 ½ cucharaditas extracto de vainilla

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 1 kg de berries surtidos (arándanos, frutillas, frambuesas, zarzaparrilla, moras)
- 1/3 taza de azúcar
- 1/3 taza de vino blanco dulce (Late Harvest), Frangelico o Cointreau



PREPARACIÓN

1. Poner el agua en una taza y espolvorear la gelatina sin sabor. Dejar reposar 15 minutos.
2. Verter 3 cm de agua en una sartén y poner al fuego a hervir. Poner la taza en el agua hirviendo y revolver la gelatina remojada hasta que se disuelva completamente. (El agua caliente es solo para calentar la mezcla, no debe entrar agua extra a la gelatina).
3. Calentar la crema y el azúcar en una olla, hasta que el azúcar se disuelva completamente. No es necesario cocinar largo, solo disolver

el azúcar.

4. Sacar del fuego, agregar la gelatina disuelta y la vainilla. Verter en una fuente linda o en copas individuales. Refrigerar al menos 6 horas.

LA SALSA

1. Combinar todos los ingredientes en una fuente.
2. Con un tenedor, aplastar un poco algunas frutas para que suelten jugo.
3. Dejar macerar 2 a 4 horas, revolviendo de vez en cuando.
4. Servir con la salsa aparte y fría. ■