

TARTA DE SANTIAGO

TARTA DE SANTIAGO

<https://midulcepecado.com>





TARTA CON BASE DE PASTA QUEBRADA DULCE

¿Quién no ha probado alguna vez la tarta de Santiago? El que no lo haya hecho que tire la primera piedra... La tarta es muy conocida porque la podemos encontrar a través de todo el camino Compostelano, desde Roncesvalles hasta Santiago de Compostela. Un delicioso manjar muy sencillo por la poca cantidad de ingredientes que lleva, pero muy sorprendente por su sabor inigualable.

Para elaborar la tarta se utilizan tres ingredientes básicos, tales como huevos, almendra y azúcar. A partir de ahí podemos añadirle algún elemento aromatizador, limón, naranja, canela... Es muy sencilla de hacer, puesto que al final se trata de un bizcocho hecho con almendra molida, solo hay que hacer la mezcla de ingredientes y hornear.

Podemos elaborar la tarta como dije anteriormente, como un

bizcocho básico o podemos complicarnos un poco mas y encamisarla con una base de pasta quebrada dulce. Si nos apetece añadirle ese extra es muy sencillo, la base quebrada se hace muy rápido y con un poco de reposo en nevera ya podemos maniobrar con ella. La estiramos sobre el molde forrando superficie y paredes, la cocemos un poco en blanco y luego introducimos el relleno normal en su interior para hornear de nuevo. Tanto de manera habitual, como si fuera un bizcocho o con la base quebrada dulce, las dos versiones son estupendas.

Como un pequeño apunte recomendaré siempre comprar la almendra cruda entera o en mitades, tostarla un poco para restarle humedad y molerla antes de su uso. De todas maneras se puede comprar ya molida, tostada... al gusto de cada uno. Dicho esto os dejo la receta que hace años, allá por el 2006, me pasaron en el modulo de pastelería que cursé en mi formación y que desde entonces he ido utilizando a lo largo de este tiempo. Adaptada a la thermomix y con pasos muy sencillos espero que os guste.

INGREDIENTES

TARTA DE SANTIAGO

- 4 huevos.
- 300 g de almendra cruda.
- 200 g de azúcar glass (normal para thermomix).
- Ralladura de medio limón.
- Un poco de azúcar glass extra para decorar.

TARTA DE SANTIAGO CON BASE DE PASTA QUEBRADA DULCE

PARA LA PASTA QUEBRADA DULCE:

- 250 g de harina de trigo.

- 1 huevo.
- 100 g de azúcar glass (normal para thermomix).
- 125 g de mantequilla.
- Sal.

PARA EL RELLENO:

- 4 huevos.
- 300 g de almendra cruda.
- 200 g de azúcar glass (normal para thermomix).
- Ralladura de medio limón.
- Un poco de azúcar glass extra para decorar.

DE FORMA TRADICIONAL

A continuación voy a explicar en pasos muy breves y concisos como elaborar la tarta de Santiago original Gallega y como podemos hacerla también añadiéndole un extra, una base de pasta quebrada dulce. Si os apetece probar la de toda la vida, que es muy sencilla y el resultado todos lo conocemos, está de escandalo, quedaros con la primera opción. Si queréis liar un poco mas la madeja y hacerla con otra variante lanzaros a la segunda opción y a ver cual os gusta más. De las dos formas la tarta está de muerte, eso está garantizado.

ELABORACION

TARTA DE SANTIAGO

1. En primer lugar vamos a tostar un poco la almendra para restarle humedad y reducir su nivel de aceite. Este paso es opcional, si queremos lo hacemos y sino nos lo saltamos. Extendemos la almendra cruda por la bandeja del horno y la introducimos unos 10 minutos a 170°. Una vez fuera del horno dejamos que enfríe.
2. En un bol introducimos el azúcar y los huevos y los mezclamos con varilla hasta que la mezcla quede blanquecina.

3. Añadimos la ralladura de medio limón y agregamos la almendra una vez que esté fría. Si la tenemos entera o en mitades debemos de molerla finita o con un poco de grosor (al gusto de cada uno) para añadirla reducida. Una vez que la incorporamos revolvemos toda la mezcla hasta integrar bien los ingredientes. No debemos de batirla , sino mezclarla.
4. Engrasamos un molde con un poquito de aceite y añadimos la mezcla anterior. Horneamos en el hueco central durante aproximadamente 45 minutos a 180º, el tiempo dependerá del horno, algunos necesitaran unos minutos menos y otros unos minutos mas.
5. Una vez fuera del horno dejamos que la tarta enfríe y la desmoldamos. Para decorarla con la cruz de Santiago es muy sencillo. Nos metemos en Google, descargamos una plantilla de la cruz, la imprimimos y la recortamos. Ponemos la cruz posada en el centro de la tarta y con un colador y azúcar glass vamos esparciendo el azúcar sobre la superficie hasta cubrirlo todo. Levantamos la plantilla con cuidado y la cruz queda perfectamente visible.

TARTA DE SANTIAGO CON BASE DE PASTA QUEBRADA DULCE

PARA LA MASA QUEBRADA DULCE:

1. En primer lugar vamos a elaborar la base para la tarta. Extendemos sobre la mesa de trabajo la harina y la mantequilla fría cortada en dados. Con los dedos vamos mezclando ambos ingredientes hasta que formen migas , sin trabajarlo en exceso.
2. Añadimos el huevo (batido), el azúcar y la sal y seguimos mezclando con las manos hasta conseguir una masa homogénea, siempre sin excedernos, en el momento en que ya tenga la textura de una masa integrada y podamos darle forma la boleamos y la envolvemos en papel film. La dejamos reposar media hora en la nevera.

3. Una vez que ya ha reposado la vamos a encontrar mas manejable. Con un rodillo y siempre espolvoreando con un poquito de harina para que no se nos pegue a la mesa extendemos la masa de manera que nos de para cubrir la base del molde que vamos a utilizar (lo ideal es uno de entre 24 y 28 cm de diámetro).
4. Engrasamos el molde con un poquito de aceite y lo encamisamos con la masa, tanto la superficie como dos o tres cm de altura por los laterales. Una vez que cubrimos el molde pinchamos con un tenedor la masa, ponemos un poco de papel albal por encima y lo rellenas con algo de peso para cocerlo al horno en blanco (lo mas fácil es esparcir unos pocos garbanzos). Horneamos en el hueco central unos 15 minutos a 160°.
5. Pasado este tiempo sacamos el molde del horno y quitamos el papel albal y los garbanzos. Ahora es el momento de hacer el relleno y cubrir la base para hornear la tarta de nuevo.

RELLENO Y MONTAJE:

1. Comenzamos tostando la almendra en el centro del horno unos 10 minutos a 170° para quitarle un poco de humedad y aceites. Dejamos que enfríe. Si la tenemos entera o en mitades trituramos como si fuera harina o con un poco de grosor, al gusto de cada uno. La reservamos.
2. En un bol introducimos los huevos y el azúcar y batimos hasta que la mezcla blanquee un poco.
3. Agregamos al bol la ralladura de limón y la almendra y mezclamos todo con una lengua o cuchara. No es necesario batir, solo mezclar. Una vez que el relleno está listo lo volcamos sobre la base de pasta quebrada dulce que hemos cocido en blanco anteriormente e introducimos el molde en el horno. Horneamos a 180° unos 50-55 minutos. Si vemos que a última hora tuesta mucho por arriba podemos cubrir la superficie con papel albal los últimos minutos.
4. Una vez fuera del horno esperamos a que enfríe un poco y desmoldamos para decorar. Ornamentar la tarta con la cruz de Santiago es muy sencillo. Descargamos una plantilla de internet, la recortamos y la posamos en el centro de la

superficie. Espolvoreamos todo por encima con azúcar glass con la ayuda de un colador y acto seguido levantamos con cuidado la plantilla. La cruz va a quedar perfectamente visible y en cuanto la tarta enfríe del todo ya podemos hincarle el diente y disfrutar.

CON THERMOMIX

Gracias a la thermomix podemos hacer en un santiamén la tarta de Santiago corriente. Si nos apetece añadirle el extra de la base quebrada dulce en tres sencillos pasos obtenemos esta base y tras un pequeño reposo montamos la tarta también en menos que canta un gallo. De una forma u otra apenas nos va a llevar tiempo, y el resultado siempre va a ser positivo.

ELABORACION

TARTA DE SANTIAGO

1. En primer lugar vamos a tostar un poco la almendra para restarle humedad y aceite. Este paso es optativo, no obligatorio. Para ello extendemos toda la almendra por la bandeja del horno y la calentamos en el hueco central unos diez minutos a 170º. Cuando esté horneada dejamos que enfríe fuera.
2. Una vez que está fría vamos a reducir la almendra si es que la hemos cogido en mitades o entera. Para ello la introducimos en la thermomix y programamos 20 segundos en velocidad 5. La reservamos en un bol aparte.
3. Introducimos el azúcar en la thermo y lo pulverizamos 15 segundos en velocidad 10.
4. Añadimos la ralladura de medio limón y los huevos y mezclamos 10 segundos en velocidad 4.
5. Agregamos la almendra reservada y mezclamos 7 segundos en velocidad 3.
6. Engrasamos el molde que vamos a utilizar (lo ideal es que tenga

entre 24 y 28 cm de diámetro) con un poco de aceite y volcamos el relleno en el interior. Horneamos unos 45 minutos a 180°.

7. Una vez que está fuera del horno dejamos que enfríe y desmoldamos. Después podemos proceder a ornamentar la tarta. Para hacer la cruz de Santiago es muy sencillo. Descargamos una plantilla por internet, la imprimimos y la recortamos. Posamos la plantilla en el centro de la tarta y con la ayuda de un colador vamos cubriendo toda la superficie de azúcar glass. Una vez cubierta quitamos con cuidado la plantilla y la cruz de Santiago va a quedar perfectamente reflejada.

TARTA DE SANTIAGO CON BASE DE PASTA QUEBRADA DULCE

PARA LA MASA QUEBRADA DULCE:

1. En primer lugar vamos a pulverizar el azúcar de la base quebrada en la thermo unos 30 segundos en velocidad progresiva 5-10 hasta convertirlo en azúcar glass.
2. Agregamos encima la harina, el huevo, la sal y la mantequilla en dados (fría de nevera). Mezclamos 15 segundos en velocidad 4.
3. Sacamos la masa sobre la encimera y con las manos la integramos y hacemos una bola. No debemos amasarla, solo unificarla. Envolvemos en film la masa y la llevamos media hora a la nevera.
4. Una vez reposada espolvoreamos harina por la mesa de trabajo y por encima de la masa para que no se nos pegue y con la ayuda del rodillo vamos extendiéndola lo suficiente para cubrir el molde que vayamos a utilizar , tanto la base como unos dos o tres centímetros de pared.
5. Encamisamos el molde con la masa y la pinchamos con el tenedor por todos lados. Cubrimos la superficie con papel albal y con algo de peso (los garbanzos son ideales) para hornearla en blanco. Horneamos en el hueco

central unos 15 minutos a 160°. Una vez fuera del horno retiramos el papel albal y el peso que le hayamos puesto y procedemos a elaborar el relleno para volver a hornear posteriormente.

RELLENO Y MONTAJE:

1. Comenzamos tostando un poco la almendra del relleno para eliminar humedad y aceites. Este paso no es obligatorio pero si recomendable. Extendemos la almendra por la bandeja del horno y horneamos unos 10 minutos a 170°.
2. Una vez que la almendra haya enfriado del todo vamos a triturarla en caso de que la hayamos cogido entera o en mitades. Para ello la introducimos en la thermo y programamos 20 segundos en velocidad 5. Si ya la hemos cogido triturada nos saltamos este paso. La reservamos en un bol.
3. Introducimos en la thermo el azúcar del relleno y lo convertimos en glass programando 15 segundos en velocidad 10.
4. Añadimos la ralladura de medio limón y los huevos y mezclamos 10 segundos en velocidad 4.
5. Integramos la almendra reservada y mezclamos 7 segundos en velocidad 3.
6. Ahora que tenemos el relleno vamos a volcar la mezcla sobre la base de masa quebrada dulce que hemos horneado un poco previamente. Llevamos de nuevo el molde al horno a 180° unos 50-55 minutos. Si vemos que a última hora tuesta mucho por arriba podemos cubrir la superficie con papel albal los últimos minutos.
7. Una vez fuera del horno esperamos a que la tarta enfríe un poco y desmoldamos. Cuando esté fría del todo ya podemos decorarla y que mejor que colocar la típica cruz de Santiago. Para ello podemos descargar una plantilla de la cruz de internet, imprimirla y recortarla. La

posamos sobre el centro de la tarta y con la ayuda de un colador vamos espolvoreando azúcar glass hasta cubrir toda la superficie. Cuando esté toda cubierta levantamos la plantilla con cuidado y voilá, ya tenemos la cruz pintada. De esta manera obtenemos una variedad de la tarta que sin duda no nos va a dejar indiferentes.

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>