

Cherry crumb pie

Junto al pastel de manzana, el de cerezas es otra de esas elaboraciones que nos trasladan directamente al mundo de la repostería americana, y más concretamente, al de las películas de nuestra infancia. Preparar y regalar pasteles es algo súper cultural al otro lado del charco y, en este caso, el de cerezas es un clásico en la celebración del 4 de julio. Aunque es muy típico el uso de relleno preparado de cerezas, nosotros lo vamos a preparar con cerezas naturales, que está mucho más delicioso. Para un pie de 22cms profundo:



Ingredientes para la base:

- ⦿ 155g de harina
- ⦿ 1 cucharada de azúcar
- ⦿ 1/2 cucharadita de sal
- ⦿ 110g de mantequilla fría en cubos
- ⦿ Entre 35 y 45 ml de agua

Ingredientes para el relleno:

- ⦿ 900g de cerezas deshuesadas
- ⦿ 100g de azúcar (puedes ajustarlo en función de lo dulces que estén)
- ⦿ 2 cucharadas de zumo de limón
- ⦿ 85ml de agua + 3 cucharadas (45ml)
- ⦿ 3 cucharadas de maicena

Ingredientes para el crumble:

- ⦿ 70g de copos de avena enteros
- ⦿ 90g de harina
- ⦿ 50g de azúcar moreno
- ⦿ 85g de mantequilla fría en cubos



Cherry crumb pie

Elaboración:

Comenzamos preparando el relleno de cerezas: coloca las cerezas con los 85ml de agua, el azúcar y el zumo de limón en un cazo. Cocina hasta que estén bien blanditas y empiecen a soltar sus jugos. En ese momento, diluye la maicena en el resto de agua e incorpórala a la salsa de cerezas. Cocina hasta que la salsa se espese. Deja enfriar por completo y cubre con film.

En el robot de cocina, o con ayuda de un mezclador manual para masas, mezclamos harina, sal y mantequilla muy fría en cubos. Cuando la mezcla parezca migas de pan, añadimos poco a poco el agua muy fría poco a poco, sin dejar de mezclar. Si vemos que está muy seca podemos incorporar un poquito más de agua. Hemos de lograr una masa firme y no pegajosa. Amasamos sobre una superficie enharinada. Hacemos una bolsa de masa un poco aplastada, envolvemos en film y refrigeramos, al menos, 2 horas.

Precalentamos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo. Estiramos la masa en círculo sobre una superficie enharinada. Cuando tenemos un círculo suficientemente grande lo transferimos a nuestro molde de tartaleta de 22cms. Ajustamos bien la masa al molde, y cortamos lo sobrante dejándonos un reborde. Con los dedos, primero lo enrollamos un poco y luego le vamos dando forma a la masa.

Metemos 20 minutos al congelador mientras preparamos el crumble: vamos a mezclar todos los ingredientes en un bol y a frotar con nuestros dedos para que la mantequilla se mezcle con el resto de los ingredientes, hasta que tenga la textura de unas migas gruesas (también puedes usar un mezclador manual de masas).

Rellena la masa con el relleno de cereza y cubre con el crumble.

Horneamos 50 minutos a 170 grados o hasta que el relleno esté blandito y burbujeante y el crumble bien doradito.
