

TARTA DE CALABAZA **(PUMPKIN PIE)**

INGREDIENTES

(6-10 personas, según sean de golosos):

1. PARA LA MASA QUEBRADA:

- 250 gr. de harina;
- 1 huevo;
- 125 gr. de mantequilla;
- 1 cucharadita de sal;
- una cucharada de agua helada.
- (OPCIONAL: 20 gr. de azúcar).



2. PARA EL RELLENO:

- 450 gr. de calabaza (hervida), peso escurrido;
- 400 gr. de leche condensada;
- 2 huevos (tamaño L) batidos. Si se usan huevos más grandes, sabrá mucho;
- 1 cucharadita de canela;
- 1/4 cucharadita de jengibre;
- 1/2 cucharadita de nuez moscada;
- 1/2 cucharadita de sal.



PREPARACIÓN:

- Para la masa: se hace un volcán con la harina y la sal, y se echa la mantequilla (casi derretida) en el medio. Se va amasando. Se va añadiendo agua (en muy pequeñas cantidades) para que se ligue. Estará lista cuando se pueda formar una bola viscosa. Entonces se añade el huevo y se amasa todo de nuevo. Dejar reposar en el frigo, tapada, durante 30 minutos.
- Entonces, se engrasa un molde plano, mejor si es estriado, (de unos 25 cm. de diámetro y unos 3 cm. de alto) con mantequilla, margarina o aceite y se forra con la masa, fina, que se quedará pegada. Se pincha con un tenedor y se mete en el horno, precalentado a 200°, 5 minutos.
- Se añade el relleno y se hornea a 200° durante 10 minutos, tras lo que se reduce a 150° durante 15-25 minutos más o menos (o hasta que metiendo un cuchillo en el centro éste salga limpio). Se irá abombando por el medio, pero al sacarla se viene abajo.
- Enfriar (mejor de un día para otro)
- OPCIONAL: Servir con nata por encima (200 ml de nata para montar con 2 cucharadas soperas de azúcar, es más que suficiente) y canela.

NOTA: La masa quebrada, recién sacada la tarta del horno, puede resultar un poco dura a la hora de cortar las porciones. Si preparamos la tarta el día antes, se ablandará en el frigorífico.