

TARTA DE SANTIAGO

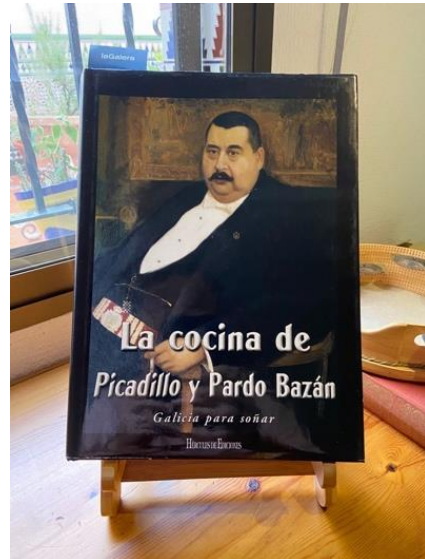
Querido Antonio, muchas gracias por tus buenos deseos y parabienes hacia nuestro querido Lar Gallego de Sevilla y por supuesto que acudimos al reto que nos propones de preparar una tarta de Santiago.



Como bien sabes soy nacido en Santiago y es una ciudad que adoro. Mi cruz para la tarta la encontré ahí en una tienda de recuerdos que hay al principio de la calle Francos y, además, no es una sino dos con tamaños distintos en acero inoxidable que van de maravilla.

Todos los gallegos y amantes de nuestra tierra sabemos que el secreto principal que tiene esta tarta es la calidad de los productos utilizados. Me refiero en particular a las almendras y los huevos, dos productos de los que podemos presumir en Galicia. Y con todos ellos me pongo manos a la obra. Soy, tan sólo, un cocinillas pero

le pongo mucho amor a los platos que preparo y disfruto por igual haciendo un buen cocido estilo Lalín que una tarta de Santiago de la que tanto nos hablaron Cunqueiro y Picadillo, dos exquisitos de la buena mesa. Por cierto, hace unos días he adquirido un volumen interesantísimo con las recetas de Picadillo y Pardo Bazán al que ya le estoy hincando el diente.



Como bien dices no puede faltar un buen licor gallego para acompañar a tan exquisito dulce. "Pra min de café e si é caseiro, aínda mellor.

No te vamos a guardar un trozo porque tu dentadura sufriría demasiado, pero si que te prepararemos una tarta de Santiago en la primera visita que nos hagas. Esperamos cumplir nuestra promesa pronto y que, ya para entonces, te podamos dar un abrazo físico.

Ingredientes:

- 250 gramos de almendra molida cruda.
- 250 gramos de azúcar blanquilla.
- 5 huevos grandes.
- La ralladura de la piel de medio limón.
- Media cucharada pequeña de canela.
- 1 cucharada sopera de azúcar glas.
- 1 cucharada de mantequilla sin sal para untar el molde.
- Una pizca de sal.
- 1 molde redondo desmontable de 22 cm de diámetro. Los mejores son los de silicona.



Confección del plato:



1. Pon en un bol grande 250 gramos de almendra molida, que previamente habremos tostado un poco en una sartén antiadherente a fuego medio bajo para eliminar la humedad que puede traer, tanto si la compramos molida como si la molemos

nosotros en una thermomix o cualquier robot de cocina. Añadimos la canela y la ralladura de medio limón y mezclamos bien todos los ingredientes. Reservamos.

2. Ponemos en un bol 250 gramos de azúcar, casca 5 huevos grandes y añádelos al recipiente. Mezcla con unas varillas. Pon un chorrito de tu licor preferido. Añade la mezcla de almendras y ve removiendo hasta que esté todo integrado y sin ningún grumo. No se debe batir porque no necesitamos espuma.



3. Unta con mantequilla un molde de unos 22 a 26 centímetros de diámetro. Y añade la mezcla que hemos hecho.

4. Mete en el horno caliente a 180º y deja entre 25 y 30 minutos dependiendo del tamaño del molde, a mayor diámetro menos tiempo porque será mas delgada la tarta.



Es conveniente estar atentos porque cada horno es un mundo y la temperatura que nos indica en los mandos nunca se corresponde con la temperatura real que coge en el interior.

5. Mientras se hace la tarta imprime la cruz de Santiago y recórtala. En esta dirección de internet puedes encontrar el dibujo de esta cruz.

6. Para saber si la tarta está hecha pincha con un palillo y si sale limpio la tarta estará horneada. Entonces sácala del horno y déjala que se enfríe.

7. Luego desmóldala y coloca encima la cruz de Santiago. Pon una cucharada de azúcar glas en un colador y espolvorea por encima de la tarta.

8. Por último quita con cuidado la cruz de Santiago y listo.

¡A DISFRUTAR!

