

PASTEL RÚSTICO DE MEMBRILLO Y MANZANA

Masa:

- 1 ½ tazas de harina blanca
- 1 taza de harina integral
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de azúcar
- 1 ½ barras de mantequilla fría (barra de 90 gms)
- 1/3 de taza de manteca de cerdo fría
- 6 a 8 Cucharadas de agua fría

Relleno:

- 750 gms de membrillo
- 750 gms de manzana
- ½ cucharita de sal
- 2 cucharita de canela
- ½ taza de azúcar mascabado
- ½ taza de avena molida
- 1 limón (el jugo)
- 2 Cucharadas de mantequilla

Para barnizar:

- 1 huevo
- Azúcar regular

Preparación:

1. Para hacer la masa se revuelven en un tazón el harina blanca e integral, la sal y el azúcar. Se agrega la mantequilla y manteca y se incorpora con la mano hasta lograr una mezcla arenosa. Se añade el agua necesaria para juntar en una bola. Se refrigera la masa por una hora o más.

2. Para hacer el relleno se corta en rebanadas delgadas los membrillos y las manzanas, se les puede dejar la cáscara. Se les espolvorea encima la sal, canela, azúcar, avena y limón y se revuelve bien.
3. Se extiende la masa con el rodillo hasta dejar un círculo aproximado de 40 cms, se pone sobre la charola de hornear, se rellena con la fruta y se le doblan los lados de la masa hacia adentro.
4. Se barniza la masa con el huevo batido y se espolvorea del azúcar.
5. Se hornea a 350°F o 180°C durante aproximadamente 40 minutos o hasta que la pasta esté cocida y dorada.

