



- cocina muy sencilla -

0275 MASA QUEBRADA (O PASTA BRISA)

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Harina de trigo (100 gr)
- Sal (1 cucharadita)
- Mantequilla (50 gr)
- 2 Huevos (1 para la masa y otro para "pintarla")

ELABORACIÓN

Tamiza la harina en un bol, añade la sal y mezcla ambos ingredientes muy bien.

Añade la mantequilla a temperatura ambiente (en "pomada") y mezclala con la harina y la sal con las manos, deshaciendo todos los grumitos que se formen. Al final ha de quedar como si fuese una especie de "serrín".

Bate un huevo y añádelo a la mezcla amasándolo todo hasta formar una bola.

Tapa el bol con papel film transparente y déjalo reposar en la nevera durante una hora.

Sáca el bol de la nevera, quita el papel film y dale forma a la bola de masa para adaptarla al molde que tengas. La masa se rompe con facilidad, pero también se arregla muy fácilmente.

Acopla la masa a tu molde haciendo que su grosor sea uniforme. Quitá de donde sobre y pon donde falte (es muy fácil de trabajar).

Pon un papel de aluminio sobre la masa del molde y rellénalo con alguna legumbre para que haga peso y la masa no suba.

Introduce en el horno 10 minutos a 180º C.

Retira las legumbres y el papel aluminio y hornea otros 5 minutos pero a 200º C.

Ya está la masa quebrada lista para rellenar.