

RECETAS 9 DE JULIO

◆ PASTELITOS ◆ DE MEMBRILLO

LISTA DE INGREDIENTES

500grs	Masa de hojaldre o tapas de empanadas hojaldradas		
500grs	Membrillo en pan		
Para el hojaldre casero			
Masa			
500grs	Harina	50grs	Azúcar mascabo
Empaste			
200grs	Manteca	50grs	Harina

recomendado

Conseguilo en Piaf

Conseguilo en Piaf

UN POCO DE HISTORIA

◆ PASTELITOS ◆

La historia de estos dulces se remonta al 25 de mayo de 1810, año en el que Argentina formó su primer gobierno patrio.

Cuentan que algunas damas de la época llevaban en su cabeza canastas llenas de pastelitos para festejar dicho acontecimiento y gritaban "Pastelitos calientes que queman los dientes".

PASTELITOS



PROCEDIMIENTO

- ◆ Integrar todos los ingredientes de la masa hasta obtener una masa lisa y elástica. Mezclar los ingredientes del empaste.
- ◆ Estirar la masa en forma de rectángulo, colocar el empaste en el centro y darle una vuelta simple. Repetir la operación hasta completar 4 vueltas simples.



Entre vuelta y vuelta dejar reposar media hora en frío.

Armado de los Pastelitos.

- ◆ En caso del hojaldre estirar la masa de 2 cm de espesor o utilizar las tapas de empanadas. Colocar un cuadrado de membrillo en el centro de la masa. Pintar los bordes con huevo. Doblar al medio y presionar bien al cerrar. Espolvorear con azúcar impalpable para generar una crostita en la cocción.
- ◆ Hornear los primeros 7 minutos a 200grados aproximadamente, luego bajar la temperatura a moderado (180 grados) y cocinar hasta que estén dorados y bien crocantes.

◆ SABIAS QUÉ

Existe una historia un poco más reciente sobre esta receta: en el año 1907 cuando en Gouín, un pueblo de Carmen de Areco, a 150 km de Buenos Aires, se celebró un remate importante y el martillero invitó a un gran asado pero fue tanta la gente que llegó que la comida fue escasa.

Entonces un pastelero de la zona apareció con una canasta llena de pastelitos la cual fue muy bien recibida por las personas allí congregadas.

Esto le dio la idea a Ramón Bereterbide, un habitante de origen vasco, que convenció mediante dos docenas de pasteles, al alcalde del pueblo de hacer la "Fiesta Provincial de Pastel" que al día de hoy y desde al año 1995 se celebra en Gouín.