

# su receta favorita

El catering de **Cristina Oria** es uno de los más solicitados de Madrid y en su carta tiene varias *estrellas* como el foie y la tarta de limón que hoy nos prepara. Ahora, espera impaciente a que su hijo Álvaro, de seis meses, crezca para probarla porque sabe, que igual que para sus sobrinos, será su capricho.

ESCRIBE: ISABEL RIBADA  
FOTO: SERGIO MOYA  
REALIZA: MARÍA JOHANSSON

## TARTA DE LIMÓN CON MERENGUE

### Ingredientes para 8 personas:

**Masa:** 150 gr. de harina, 95 gr. de mantequilla, 40 gr. de azúcar, 1 huevo, 1 yema de huevo, una pizca de sal, 25 gr. de almendra molida, ralladura de limón, 20 ml. de ron.

**Relleno:** 70 ml. de zumo de limón, ralladura de limón, 100 gr. de azúcar, 2 yemas de huevo, 15 gr. de preparado de flan en polvo, 25 gr. de mantequilla. **Merengue italiano:** 2 claras de huevo, 40 gr. de azúcar.

### Modo de hacerlo:

**Masa:** mezclar la harina, la sal, la almendra, el azúcar y la ralladura. Añadir la mantequilla en dados. Incorporar el huevo, la yema y el ron, mezclar y dejarlo reposar en nevera 2 horas. Estirar la masa, engrasar un molde con mantequilla y harina y cubrirlo con la masa.

**Relleno:** batir las claras a punto de nieve. Aparte, calentar el zumo con el azúcar; cuando empiece a hervir dejarlo 5 minutos más para que se reduzca. Aparte, en máquina de varillas, poner las yemas y añadir el sirope anterior. Añadir la mantequilla y el flan. Incorporar las claras a punto de nieve con movimientos envolventes. Rellenar la tarta con esta mezcla y cubrirla con papel de plata. Hornearlo 20 min. a 180 °C.

**Merengue:** batir las claras a punto de nieve. Aparte, poner el azúcar en un cazo con cuatro cucharadas de agua. Cuando hierva, dejarlo 2 minutos más y verterlo poco a poco sobre las claras sin dejar de batir. Decorar con esto la tarta. Adornarla con frutos rojos.

