

# Receta de pay de piña

La **piña** es el fruto de la planta **ananás**, es rica en potasio y bajo en calorías con un sabor cítrico muy suave. Es ideal para refrescar en una bebida, o deleitarnos en un postre. Sin embargo, hay preparaciones saladas que incluyen la piña dentro de sus ingredientes, aportando una mezcla interesante a nuestro paladar.

[Descargar Receta Gratis](#)

## ¿Cómo hacer pay de piña?

El pay o tarta de piña es un postre insigne de la ciudad de Tampico, donde es inevitable observarlo en todas sus panaderías. Sin embargo, no es originaria de esta ciudad, ya que se cree que **fueron extranjeros que trajeron esta receta** a principios de la década de 1900 en el auge petrolero.

## Información Nutricional

1.  **Categoría: Postre**
2.  **Cocina: Mexicanas**
3.  **Preparación: 15 minutos**
4.  **Cocción: 1 hora**
5.  **Calorías: 353 Kcal**
6.  **Raciones: 12 personas**

## Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

# Ingredientes

Para la base del pay:

- $2\frac{1}{2}$  tazas de harina 300 gramos
- $\frac{1}{3}$  taza de azúcar blanca 70 gramo
- Una pizca de sal
- $1\frac{1}{2}$  Barra de mantequilla fría cortada en cubos pequeños 165 gramos
- 3 huevos grandes
- Alrededor de 1 o 2 cucharadas de leche fría si es necesario para amasar la masa
- 1 yema de huevo batida para barnizar la masa del pay antes de hornear

Para el relleno:

- 5 tazas de piña fresca cortada en cubos aproximadamente 1 piña grande
- 5 cucharadas de maicena
- 1 taza de agua
- 1 rama de canela aproximadamente  $2\frac{1}{2}$  pulgadas de largo
- 1 taza de azúcar 225 gramos

## Preparación

Para la base del pay:

- **Paso 1:** Primero en un tazón de gran tamaño debes mezclar los ingredientes secos, azúcar, harina y sal . Luego mezclamos la mantequilla con la harina con la ayuda de un tenedor, lo integrarán hasta obtener **una textura como de hojuelas de avena** cruda. Procedemos a agregar los

huevos uno por uno y mezclamos muy bien con un tenedor hasta obtener una masa homogénea.

- **Paso 2:** Extiende la masa sobre una mesa lisa previamente espolvoreada con harina. Allí amasamos con las manos, si observas que la masa **está muy seca agrega dos cucharadas de leche fría.**
- **Paso 3:** Vas a porcionar la masa en dos y formarás dos discos, cúbrelos con un plástico y llévalos al refrigerador por 30 minutos. Sacarás la más del refrigerador cuando ya esté lista para hornear el pay y el relleno de piña este frío.
- **Paso 4:** **Extiende la más con ayuda de un rodillo** para aplanar cada disco hasta obtener aproximadamente 12 pulgadas de diámetro o del tamaño de tu molde y  $\frac{1}{8}$  de pulgada de grosor, coloca una de las circunferencias de más en el molde de pay el otro lo usaremos para cubrir el pay después de haber agregado el relleno.

#### **Para el relleno:**

- **Paso 1:** **Corta la piña en cubos grandes** y cocina a baja temperatura en una olla junto a la azúcar y la canela.
- **Paso 2:** En un bol pequeño mezclarás el agua y la maicena hasta que esté bien disuelta, luego, vierte esta mezcla en la olla con las piñas y revuelve muy bien.
- **Paso 3:** **Cocina durante 10 minutos la mezcla** y verás comenzará a espesar casi como un atole, una vez que cambie de color a uno más transparente cuenta 5 minutos y retírala del fuego, y quítale el palito de canela. Deja que se enfríe muy bien.

#### **Para ensamblar el pay:**

- **Paso 1:** **Una vez cubierto el molde con un disco de masa,**

vierte el relleno frío sobre él. Coloca el otro disco de más extendido sobre el relleno, haz un pequeño orificio por donde saldrá el vapor durante la cocción.

- **Paso 2:** Recorta el exceso de masa en el borde del pay asegúrate de que la masa está bien sellada. Usa una yema de huevo para barnizar usando una brochita.
- **Paso 3:** En un horno precalentado a 350 °F coloca el pay para **cocinarlo durante 50 a 60 minutos**. Cuando el pay esté listo, su corteza estará dorada y el relleno burbujeará. Deja enfriar el pay durante algunas horas antes de cortarlo para que no se desarme.

## Recomendación

En caso de que la corteza del pay empiece a dorarse muy pronto, **cúbrelo con papel aluminio** para evitar que se queme.

## Datos curiosos

La piña depende su sabor de la cosecha y el cuidado que tuvo el fruto, por eso es común conseguir piñas muy ácidas o muy dulces.

## Recetas relacionadas

## [Receta calabaza en tacha](#)

La calabaza es un alimento rico en nutrientes y que muchas veces puede incluirse a las recetas como complemento para espesar crema o añadir dulzor, ya que esta posee cierto sabor natural que le permite quedar a la perfección como ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Pay de Queso](#)

La receta de pay de queso como se le conoce son a menudo a base de galletas de vainilla, en esta ocasión te traemos la receta original de pie de queso, utilizando queso crema y vainilla. ¿Cómo hacer Pay de ...

[Leer Más](#)

## [Postres puertorriqueños](#)

En la gastronomía puertorriqueña destacan mayormente la gran inmensidad de platillos dulces que enamoran a cada comensal que tiene la dicha de probarlos. De igual manera, muchos de estos platillos hoy en día han sido adoptados por parte de otros ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Besitos de coco](#)

Los besitos de coco también se conocen en Puerto Rico como 'Coquitos' y son básicamente una especie de pastelitos que son muy tradicionales en la gastronomía criolla de varios países caribeños. Sin embargo, estos besitos también suelen ser llamados de ...

[Leer Más](#)

## [¿Cómo hacer flan casero de la Abuela?](#)

El flan es uno de los postres más fáciles de preparar, en muchos casos puedes incluso hacer este sin necesidad de usar un horno, ya que el molde para flan puedes introducirlo en una olla grande donde pueda cocerse a ...

[Leer Más](#)

## [Receta de chocoflan Mexicano](#)

Si quieres probar un postre diferente o intentarlo tú mismo, aquí tienes una receta sencilla y muy sabrosa llamada chocoflan. ¿Cómo hacer receta de chocoflan? Recuerda que de no contar con un molde para este tipo de flan o pastel ...

[Leer Más](#)