

Receta de pie de limón a la chilena



Receta de pie de limón chileno

El pie de limón (lemon pie o pay de limón) es un tradicional postre **elaborado con corteza de masa quebrada** (brisée), relleno de crema de limón y esponjoso merengue como cobertura.

¿Cómo hacer pie de limón fácil?

Si bien la receta original de pie de limón se cree fue desarrollada **por un pastelero suizo durante la edad media**, actualmente es muy popular en toda América, siendo esta la tradicional versión que se elabora en Chile.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 500

Preparación: 90 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 8 personas

Receta de pie de limón

Ingredientes

1. Crema de limón

- 2 tarros de [leche condensada](#)
- 250 ml de jugo de limón
- Ralladura de 1 limón

2. Masa de pie de limón

- 250 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 30 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- Agua fría

3. Cubierta

- 240 g de azúcar
- 4 claras de huevo

Preparación

1. Crema de limón

- 1. En un bol mediano mezclar la leche condensada, el jugo y la ralladura de limón sin la parte blanca (albedo).
- 2. Revolver todo muy bien por unos 5 minutos con una cuchara de madera hasta homogeneizar. Reservar.

2. Montaje de la masa

- 1. En un bol grande añadir la harina, la manteca y mezclar con los dedos o un procesador de alimentos hasta obtener una masa de textura granulada.
- 2. Abrir una corona en el centro y añadir los demás ingredientes amasando todo suavemente sin sobremezclar, envolver en papel film y reposar en el refrigerador por 30 minutos.
- 3. Retirar la masa del frío y distribuirla sobre el molde seleccionado, comprimiendo la masa con dedos y nudillos hasta cubrir el fondo y los bordes. Volver al refrigerador por otros 10 minutos.
- 4. Pre-calentar el horno a 180°C (356°F) y cocinar la masa durante unos 15 a 20 minutos hasta que esté ligeramente dorada. Enfriar y reservar.
- 5. Verter la crema de limón sobre la masa, cubrir con papel film y enfriar. Una vez fría raspar su superficie con alguna textura irregular como si fuera un campo arado.

3. Montaje de la cubierta

- **1.** Preparar un almíbar con el azúcar, batir las claras a nieve hasta que comiencen a formar picos y verter sobre ella un hilo de almíbar a medida que se mezclan, colocar el merengue en una manga pastelera de boquilla risada.
- **2.** Pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos 10 minutos.
- **3.** Formar una línea con el merengue a lo largo del pie, sobre ellas, realizar pequeñas líneas perpendiculares, con 1 a 2 centímetros de distancia entre si. Repetir para formar un enrejado sobre toda la superficie.
- **4.** Dorar el merengue con mucho cuidado en el horno pre-calentado por unos 5 minutos. Opcionalmente también es posible dorar el merengue con un soplete de cocina.
- **5.** Servir el pie de limón frío y en trozos triangulares como postre o a la hora de once.

Pie de limón con galletas

Sin duda en la elaboración del pie de limón la parte más laboriosa es elaborar la masa, entonces, si lo que necesitas es una preparación algo más expedita, **puedes utilizar una base elaborada con galletas de mantequilla, galletas de limón o galletas María**, molidas y mezcladas con unos 50 gramos de mantequilla sin sal para otorgar textura y maleabilidad, las cuales otorgaran un buen sustituto a la preparación original.

Recomendamos

[Kuchen de manzana](#)

[Kuchen de murta](#)