



la receta

de la semana

Manzanas asadas con salsa suave de vainilla

precio
x ración
0,73 €



Manzanas asadas con salsa suave de vainilla



4 personas



media



35 min.

Ingredientes

- ✓ 4 manzanas Granny Smith grandes
- ✓ 300 gramos de azúcar
- ✓ 200 gramos de mantequilla
- ✓ 500 mililitros de leche
- ✓ 5 huevos
- ✓ 1 vaina de vainilla
- ✓ 100 gramos de chocolate

Trucos y curiosidades

La manzana es el fruto del manzano, árbol de la familia de las Rosáceas. Forma parte de la historia de la humanidad, apareciendo en numerosos hitos y leyendas, desde la manzana del Paraíso de Adán y Eva, hasta la manzana de Isaac Newton que daría pie a su Ley de Gravitación Universal. Desde el punto de vista nutritivo, destaca por su carácter antioxidante y la doble particularidad de actuar como alimento astringente o laxante según cómo sea consumida.

La Granny Smith o manzana verde de la Abuela Smith es una variedad de manzana creada artificialmente, por hibridación de dos especies. Esta variedad es ácida y arenosa. Su piel es completamente verde con montecado blanco muy aparente. Es redonda, de pulpa blanca, crujiente. Aunque son igualmente buenas para tomar crudas, se utilizan frecuentemente para cocinar. Por su sabor ácido y su consistencia, es una de las manzanas más empleadas para la elaboración de tarta de manzana y en general en otros productos de panadería y pastelería. También se usan mucho para las ensaladas, no sólo por su sabor, sino por el hecho de que no se oxidan tan rápido como otras variedades de manzanas.

Elaboración

- 1 Lavamos las manzanas y sacamos el corazón, rellenamos con un taco de mantequilla y espolvoreamos con azúcar.
- 2 Metemos al horno a 180º durante 12 minutos. Retiramos y dejamos enfriar. Para la salsa de vainilla:
- 3 Abrimos la vaina de vainilla por la mitad y sacamos las semillas con la punta de un cuchillo, añadimos a la leche y ponemos a hervir. Cuando hierva tapamos durante unos 10 minutos para que infusione.
- 4 Mezclamos los huevos con el azúcar y añadimos la leche infundada, ponemos a fuego suave sin dejar de remover hasta que comience a espesar, retiramos del fuego sin dejar de remover durante unos minutos para que no se corte.
- 5 Derretimos el chocolate a baño maría

Acabado del plato

En un plato soper, cubrimos el fondo con la salsa de vainilla y colocamos en el centro la manzana asada y por encima un chorro de chocolate caliente.

Recomendamos

Pedro Ximenez