

# Crocantes de philo y fruta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Manteca:** 200 g

**Masa Philo:** 500 g

### Relleno

**Azúcar rubia:** 5 cdas.

**Manteca:** 1/2 g

**Manzanas granny:** 2 Unidades

**Bananas:** 2 Unidades

**Pasas de uva rubias:** 50 g

**Calvados:** 30 cc

### Varios

**Menta:**

**Canela:**

**Helado de crema:**

**Azúcar impalpable:**

### Vinagreta de Jerez

**Cebolla:** 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Hidrate las pasas de uva en el *calvados*.
- Pele la *manzana* y corte en cubos pequeños.
- Pele la *banana* y corte en ruedas finas.
- En una sartén derrita la *manteca*, incorpore la *manzana*, el azúcar, la canela y las pasas.

- Agregue la *banana* y termine la cocción.

## Masa

- Derrita la *manteca*.
- Corte la masa philo en cuadrados de 15 cm de lado.
- Pincele la masa philo con la *manteca* derretida, encime otro cuadrado atravesado y pincele con más *manteca*
- Repita hasta 4 capas de masa.
- Acomode dentro de un aro moldeador, sirva en el centro el relleno, cierre apenas el paquete y cocine en horno medio durante 5 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva calientes en el centro de un plato, acompañe con una quenelle de helado, decore con figuras de caramelo y hojas de *menta*.
- Espolvoree con azúcar impalpable y canela.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crocantes-de-philo-y-fruta>