Crocantes de philo y fruta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 200 g

Masa Philo: 500 g

Relleno

Azucar 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:
Azucar 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*, incoprore 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