

Ensalada de manzana

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Pasas: 1/4 Taza

Manzana golden: 3 Unidades

Azucar: 1 Cucharada

Piña en almíbar en rodaja: 3 Unidades

Cerezas en almíbar: Cantidad necesaria

Jerez: 90 Milímetros

Crema acida: 250 Gramos

Leche Condensada: 100 Gramos

Nuez pecana: 1/4 de taza

Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- **Paso a paso :**
- Macerar en el jerez las pasas, reservar.
- *Pelar* y cortar en cubos medianos las manzanas.
- Bañar con el *almíbar* de la piña las manzanas cortadas para evitar su oxidación y reservar.
- Mezclar la *crema* con el azúcar y la leche condensada. Reservar.
- En una sartén asar las rodajas de piña con un poco de pimienta, una vez asadas cortar en trozos, reservar.
- En otra sartén caliente *dorar* un poco las nueces y picar.
- Añadir al tazón de la crema todos los ingredientes, dar una pizca de sal y pimienta.
- Servir la ensalada y decorar con hojas de *yerbabuena*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-manzana>