

Manzanas al calvados con hojaldre y crema fresca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 2 cdas.

Crema de leche: 1 Taza

Masa de hojaldre: 4 Discos

Manzanas verdes: 2 Unidades

Manteca: 1 cda.

Calvados: 3 cda.

Preparación de la Receta

- Pele, corte las manzanas en cuartos y luego filetee.
- En una sartén caliente con *manteca* dore las manzanas y agregue el azúcar hasta caramelizar.
- Flambee con el **calvados**, agregue la **crema** de leche y deje reducir por unos minutos.

Presentación

- Sirva las manzanas sobre un disco de **hojaldre**, cubra con otro disco y termine con el *jugo* de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/manzanas-al-calvados-con-hojaldre-y-crema-fresca>