Manzanas al calvados con hojaldre y crema fresca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 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