Manzanas Americanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manzanas: 1 k
Agua: 1 Vaso
Azucar: 3 cdas.

Crema de vainilla

Leche: 1 L
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Yemas: 3 Unidades
Fecula De Maiz: 1 cda.
Leche fría: 3 cdas.
Azucar: 3 cdas.

Merengue cocido

Azucar: 6 cdas.
Claras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Compota de manzana

- Pele y corte las manzanas en gajos finos
- Colóquelas en una olla, incorpore el azúcar y el agua o vino blanco.
- Deje *hervir* con la olla tapada hasta que la *manzana* comience a reducirse, luego destape la olla y revuelva cada tanto hasta que las manzanas tomen consistencia de compota seca.

Crema de vainilla

- Ponga a calentar la leche hasta que suelte el hervor.

- Coloque en un bowl las yemas y bata junto con el azúcar, la leche fría y la fécula de maíz.
- Vierta la leche caliente sobre la preparación
- Coloque la misma sobre el fuego batiendo hasta que suelte el primer hervor
- Retire e incorpore la esencia de vainilla
- Deje enfriar.

Merengue cocido

- En un recipiente bata las claras de *huevo* a punto nieve, luego incorpore el azúcar a mitad del procedimiento y siga batiendo.
- Lleve el merengue al Baño María y continúe batiendo hasta que quede un merengue bien firme.

Armado

- En una fuente para horno ponga en la base la compota, luego la *crema* de vainilla y por último coloque el merengue en una manga y decore la parte superior con el mismo.
- Gratine en horno moderado a 180°, hasta *dorar* la base del merengue.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con flores naturales.

Nota

- En la compota de *manzana* el agua se puede reemplazar por vino blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manzanas-americanas