

Manzanas asadas a las tres especias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de vainilla

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Bastón de pan de Especias

Pan de especias: 200 g

Manzanas asadas

Albahaca: 20 g

Clavo de olor en polvo: Una pizca

Queso ricotta de cabra: 100 g

Vino Tinto: 100 cc

Canela molida: 1 cdas.

Enebro molido: 1 cda.

Manzanas verdes: 2 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Reducción de sidra

Azúcar Negra: 2 cdas.

Sidra: 200 cc

Anís estrellado: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Manzanas asadas

- Corte las manzanas en rebanadas.

- En un bowl coloque el clavo de olor, el enebro molido y añada las manzanas.
- Cocine las manzanas en una sartén con aceite de oliva en aerosol.
- A la mitad de la cocción agregue el vino tinto, deje cocinar hasta que estén suaves y reserve.
- Haga una mezcla con el queso de cabra y la *albahaca* picada.

Reducción de sidra

- Coloque en una olla al fuego la sidra junto con el anís estrellado.
- Agregue el azúcar y dejar reducir.

Aceite de vainilla

- Raspe la vaina de vainilla
- Haga el aceite de vainilla, mezclando el aceite con la *semilla* de la vainilla y deje macerar

Bastón de pan de Especias

- Corte el pan de **especias** en palitos, coloque sobre una asadera y lleve a horno a 160 durante unos 6min.

Presentación

- Con la ayuda de un cilindro *redondo* alto intercale capas de *manzana* con la mezcla del queso y la *albahaca*, cubra con la reducción, decore con la esencia y acompañe con los palitos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/manzanas-asadas-a-las-tres-especias>