Manzanas asadas caramelizadas al estragón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.
Azucar: 20 grs.
Azucar morena: 20 grs.
Estragón seco: 30 g
Manzanas verdes: 2 Unidades

Crujiente de pan de especias

Pan de especias: 50 g
Aceite aromatizado de canela en aerosol: Cantidad necesaria

Esencia de canela

Canela En Polvo: 10 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pesto de menta y estragón

Piñones: 30 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jarabe de hierbas: 200 cc
Estragón: 20 g
Menta: 30 g

Preparación de la Receta

- Mezcle los dos azúcares con el **estragón** seco.
- Pele y corte las manzanas al medio, retire las semillas y rocíe con *jugo* de *limón*.
- Pase las manzanas por la mezcla de azúcar.
- En una placa para horno coloque las manzanas.
- Lleve al horno precalentado a 160° por 20 minutos.

Crujiente de pan

- Retire la corteza del pan y corte en bastones.
- Coloque el pan en una placa para horno y rocíe con aceite aromatizado de canela,
- Lleve al horno y cocine por 12 minutos aproximadamente.

Pesto de menta y estragón

- Pique el *estragón*.
- Corte la *menta* en juliana.
- Pique los piñones.
- En un bowl mezcle el jarabe de hierbas, el *estragón*, los piñones y la *menta*.
- Mezcle y reserve.

Esencia de canela

- En un bowl coloque el aceite y la canela en polvo, mezcle y reserve.

Presentación

- En la base del plato coloque los crujientes de pan, encima las manzanas, rocíe con el pesto de *menta* y *estragón* y la esencia de canela.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manzanas-asadas-caramelizadas-al-estragon