

# Manzanas asadas caramelizadas al estragón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.

Azúcar: 20 grs.

Azúcar 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>