Manzanas caramelizadas con queso y granita de manzana verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manzanas rojas: 2 Unidades
Vaina de vainilla: 1/2 Unidad
Queso Crema: 200 grs.
Azucar: Cantidad necesaria
Crema de leche: 80 grs.
Canela En Polvo: 1 cda.

Granita de manzanas verdes

Manzanas verdes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y corte las manzanas en dados.

Granita de manzanas verdes

- Retire el corazón de las manzanas, corte en cuartos y licue con 1 taza de agua, luego cuele reservando solo el líquido y lleve al freezer.

Armado

- Coloque en una sartén 1 ½ taza de azúcar junto con ½ taza de agua y lleve a fuego, una vez logrado el caramelo, incorpore las manzanas, mezcle hasta que queden totalmente cubiertas por el caramelo y condimente con canela en polvo y vaina de vainilla
- Una vez tiernas retire, deje enfriar y reserve en la heladera.
- Mezcle en un recipiente el queso *crema* junto con la *crema* de leche y el azúcar.
- Retire del freezer el *jugo* de **manzana** congelado y pique con un tenedor.

- En el centro de un plato acomode un molde circular y en el centro de este coloque una porción de manzanas sin el *almíbar*, encima coloque el queso *crema*, retire el molde y salsee con el *almíbar*.

Presentación

- Decore los platos con la granita de manzanas verdes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manzanas-caramelizadas-con-queso-y-granita-de-manzana-verde