

Manzanas, vainilla y humo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aire de manzana

Lecitina de soja: 1 cdita.

Jugo de manzana: 1 1/2 Taza

Espuma seca de nuez

Azucar: 50 grs.

Agua: 50 Ml.

Nueces: 50 g

Miel: 50 grs.

Helado de humo

Leche: 1 L

Azucar: 250 grs.

Yemas: 4 Unidades

Alcohol Fino: 2 cdas.

Cartón de huevo: 1 Unidad

Crema de leche: 1 Taza

Aserrín: Cantidad necesaria

Manzanas asadas

Agar agar: 3/4 Taza

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Azucar: 3 cdas.

Manteca: 1 cdita.

Manzanas verdes: 4 Unidades

Badiana estrella: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Manzanas asadas

- Retire el corazón de la manzanas.
- Unte una placa para horno con la *manteca*, coloque las manzanas y espolvoree con azúcar.
- Corte la vaina de vainilla en 4 y coloque un trozo en cada *manzana*, luego haga lo mismo con la badiana.
- Lleve a horno y cocine.
- Retire, corte al medio y licue las manzanas junto con su *almíbar* hasta conseguir un puré. Retire y cuele.
- Coloque el puré en una olla y deje cocinar, añada el *agar agar* y mezcle.
- Retire, coloque en un molde rectangular con papel antiadherente y lleve a la heladera hasta que quede firme, no menos de 12 horas.
- Desmolde y corte en porciones.
- En una sartén con aceite de oliva dore las porciones de *manzana* de ambos lados.

Helado de humo

- En una olla ponga a calentar la leche junto con la *crema* de leche.
- En un bowl bata las yemas, añada el azúcar y siga mezclando.
- Una vez que la leche hirvió, vierta sobre las yemas y mezcle.
- Coloque en una placa para horno la mitad de la leche y reserve la otra parte. Lleve a horno sin encender.
- En una olla coloque el cartón de *huevo* en trozos y el alcohol, prenda fuego hasta que el cartón se carbonice. Luego apague y espolvoree con aserrín. Lleve al horno y deje ahumar la leche aproximadamente 10 minutos. Retire y mezcle con la parte de la leche reservada.
- Lleve a la maquina de hacer helado.

Aire de manzana

- Coloque en un bowl el *jugo* de *manzana* junto la lecitina de soja. Bata hasta lograr abundante espuma.

Espuma seca de nuez

- Coloque en una olla todos los ingredientes, lleve a fuego hasta que las nueces se caramelicen.
- Retire, separe las nueces y deje enfriar.
- Ralle las nueces.

Armado

- Coloque el aire de *manzana* en un recipiente pequeño.
- En un plato coloque una porción de *manzana* y una bocha de helado.

Presentación

- Sirva y decore con las nueces ralladas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/manzanas-vainilla-y-humo>