Panqueque con Manzana y Rhum

Ingredientes

Azucar: 50 grs
Harina: 250 Gramos
Leche: 500 c.c.
Manzana lady pink: 500 Gramos
Salsa de caramelo: c/n
Huevos: 4 Unidades
Helado de crema: c/n
Manteca: 30 Gramos
Rhum: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* las manzanas y filetear.
- Con un poquito de aceite de oliva cocinar en *plancha* al fuego hasta *dorar*.
- *Condimentar* con un poco de pimienta negra.
- Cuando empiecen a tomar *color* espolvorear con azúcar y dejar que se caramelicen un poco.
- Flambear con *ron* y reservar en un bowl.

Panqueques

- En un bowl mezclar huevos, *harina* y la mitad de la leche.
- Una vez integrado añadir la leche restante, mante derretida y dejar reposar 30 minutos.
- En una sartén antiadherente con *manteca* agregar una medida de la mezcla de masa y por encima añadir las manzanas .
- Cubrir con otro poco de la mezcla de masa y cuando se haya cocinado la masa colocar por encima salsa de caramelo.
- Terminar con bocha de helado de *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panqueque-de-manzana-y-ricotta