Persiana de Manzana

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar impalpable: c/n
Azucar: 150 grs.
Brillo: c/n
Canela: 1 cdta
Crema pastelera: 200 Gramos
Manzanas verdes: 10 Unidades
Manteca: 50 Gramos
Masa de hojaldre: 1 Kilo
Nueces picadas: 100 Gramos
Pasas de uva hidratadas: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo con el azúcar en sartén y agregar *manteca* y manzanas peladas y cortadas en octavos.
- Perfumar con canela
- *Saltear* hasta caramelizar y estén tiernas sin que se desarmen
- Agregar pasas de uva rubias hidratadas y mezclar.
- En un bowl mezclar *crema* pastelera, nueces finamente picadas, reservar
- Cortar la lámina de *hojaldre* estirado obteniendo un rectángulo de 30 x 40 y de 5 mm de altura
- Marcar, sin cortar, la lámina de *hojaldre* en 3.
- En los lados externos realizar cortes de 1, 5 cm de ancho sin separar del centro
- En la parte del centro colocar la *crema* pastelera con las nueces y por encima acomodar prolijamente las manzanas salteadas con las pasas.
- Ir cerrando la masa sobre las manzanas, comenzando de un lado y siguiendo con el otro generando un trenzado
- Cocinar en horno a 200° C por 30 minutos, bajar la temperatura a 160° C por 10 minutos
- Pintar con brillo neutro y espolvorear con azúcar impalpable por los laterales

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/persiana-de-manzana