

Persiana de Manzana

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azúcar impalpable: c/n

Brillo: c/n

Crema pastelera: 200 Gramos

Manteca: 50 Gramos

Nueces picadas: 100 Gramos

Azúcar: 150 grs.

Canela: 1 cda

Manzanas verdes: 10 Unidades

Masa de hojaldre: 1 Kilo

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>