Tarta de Manzanas por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Compota

Agua: 660 c.c.
Limon: 2 Unidades
Manzanas verdes: 3 Unidades
Naranja: 2 Unidades
Azucar: 240 grs
Canela: 1 Rama
Sal: 1 Pizca

Decoración

Manzanas verdes: 3 Unidades

Masa

Azucar: 100 grs
Huevos: 1 unidad
Manteca: 100 Gramos
Sal fina: 2 Gramos
Harina: 200 Gramos
Vainilla: c/n
Polvo de hornear: 1 cda

Preparación de la Receta

Masa

- Batir a blanco la *manteca* con el azúcar y la sal.
- Agregar *huevo* y esencia de vainilla.
- Tamizar *harina* con el polvo de hornear y realizar una corona.

- Volcar el batido en el centro y tomar la masa con ayuda de cornets hasta formar un bollo tierno.
- Envolver en film y dejar reposar en la heladera por 1 hora.
- Estirar la masa y forrar una tartera desmontable de 22 cm de diámetro.
- Cocinar a blanco por 10 minutos en horno 180° C.

Compota

- *Pelar* manzanas y cortar en cubos.
- Llevar al fuego en *cacerola* con sal y los jugos del *limón* y *naranja*.
- Tapar y cocer a fuego bajo hasta que ablande.
- Agregar azúcar, canela y cubrir con agua.
- Cocinar a fuego bajo hasta evaporar el agua.
- Dejar enfriar.

Decoración

- Cortar manzanas peladas en mitades y filetear.

Armado

- Retirar del horno la masa, rellenar con la compota fría y decorar con manzanas fileteadas por encima.
- Cocinar en horno a 180° C por 15 minutos más

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-manzanas-por-juan-manuel-herrera