# Tarte Tatín



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Salsa inglesa

**Leche**: 400 cc
**Azucar**: 250 grs.
**Yemas**: 8 Unidades
**Crema de leche**: 500 cc
**Chaucha de vainilla**: 1 Unidad

### Tarte Tatín

**Manzanas verdes**: 2 k
**Masa de hojaldre**: 300 g
**Azucar**: 300 grs.

## Preparación de la Receta

- En una sartén realice un caramelo rubio con el azúcar y la *manteca*.
- Pele las manzanas, corte en octavos, elimine las semillas, cubra la sartén donde se encuentra el caramelo con la parte curva hacia abajo
- Siga agregando manzanas hasta generar tres capas de manzanas.
- Tape y cocine sobre el fuego.
- Estire la masa a 1/2 centímetro de espesor del diámetro similar al de la sartén donde se cocinan las manzanas.
- Cubra las manzanas con la masa, pinche con un tenedor y cocine en el horno.
- Cuando dore la masa, vuelva al fuego antes de desmoldar.

### Salsa inglesa

- En una *cacerola* caliente la leche con la *crema*, la *chaucha* de vainilla y la mitad del azúcar
- Lleve a hervor.

- En un bowl mezcle las yemas con el resto del azúcar.
- Agregue poco a poco la leche con la *crema* caliente
- Lleve al fuego bajo y revuelva hasta que espese.
- Pase por un colador chino y enfríe.

## Presentación

- Sirva en porciones, acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tarte-tatin**