

Tarte Tatín

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa inglesa

Leche: 400 cc

Yemas: 8 Unidades

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Azucar: 250 grs.

Crema de leche: 500 cc

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>