Terrina de manzanas nueve horas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manzanas verdes: 15 Unidades
Azucar: 1 k
Regaliz: A gusto

Varios

Menta: A gusto
Biscuit de manteca: A gusto
Azúcar Negra: 100 grs.
Crema de leche: 500 cc

Preparación de la Receta

- Pele las manzanas y corte en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- Disponga las manzanas en un bowl y mezcle con la mitad del azúcar.
- Forre un molde para terrina con papel film dejando excedente en los bordes.
- Forme capas de *manzana* en el molde intercalando con el resto del azúcar entre cada una, condimente con el *regaliz*.
- Presione bien cada capa.
- Cubra con los bordes de film y finalmente envuelva muy bien con papel aluminio.
- Cocine a baño María en horno precalentado a 100º C durante 9 horas aproximadamente.

Presentación

- Sirva una porción de terrina en un plato.
- A un costado sirva una cucharada de *crema* de leche montada, espolvoree con azúcar negra.
- Decore con *menta*.
- Acompañe con un biscuit de *manteca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-manzanas-nueve-horas