

Terrina de manzanas nueve horas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manzanas verdes: 15 Unidades

Azúcar: 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 100° 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*.