

# I Ñ I G O L A V A D O

· COCINA DE EMOCIONES ·



## MANZANA REINETA CON FRUTOS SECOS

### ¿QUÉ NECESITO?

- 5 manzanas reinetas
- 2 manzanas granny smith
- 100 grs de azúcar para la compota
- 50 grs de azúcar para el caramelo
- Frutos secos: orejones, pasas, nueces...

### ¿CÓMO SE HACE?

Cortaremos las reinetas por la mitad, con piel y todo y a las ponemos en una bandeja al horno. Las espolvorearemos con el azúcar y hornearemos a 170°C unos 20 minutos. Triturar y volar para conseguir una compota espesa.

A parte haremos el caramelo. Para ello pondremos al azúcar en una sartén a fuego suave, cuando haya tomado un color dorado oscuro, le añadiremos agua fuera del fuego y con cuidado de no quemarnos. Debería quedarnos como un jarabe ligero.

Con las manzanas granny Smith haremos bolas de manzana. Para ello las pelaremos y con ayuda de un saca bola iremos haciendo esferas e introduciéndolas en el jarabe templado. Dejaremos que infusione unos minutos.

### POR ÚLTIMO

Pondremos un par de cucharadas de compota en el plato, las bolas de manzana verde por encima y terminaremos con las nueces, orejones, pasas...