

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:50
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/manzanas-asadas.html>

Manzanas asadas

INGREDIENTES

Manzanas
Azúcar
Licor al gusto

PREPARACIÓN

Comprueba el equilibrio de la manzana (parece una tontería, pero facilita las cosas) antes de levantarle los sesos y corta la rodancho superior paralelamente al plano del suelo, así te va a quedar la manzana plana por encima.

Sácales el corazón con cuidado de no llegar al culo de la manzana y reventarlo/cortarlo/pincharlo. Lo ideal es hacerlo con esa especie de cucharillas semiesféricas que venden para esos menesteres; los aparatos cilíndricos que teóricamente tienen el mismo uso a mí no me van tan bien; y a veces he utilizado un cuchillo de los de pelar patatas, que funciona a la perfección pero hay que manejarlo con cuidado por lo que he mencionado antes.

Pones las manzanas sin su tapa donde vayas a cocerlas (yo lo hago en una cazuela de barro).

Cucharadita de azúcar por encima y por dentro, chorrito del licor que más te guste dentro de cada manzana y variaciones mil que se te ocurran (miel en lugar de azúcar, zumo de naranja en lugar o además del licor, pasas o picadita de almendras en plan sorpresa...). Tapa las manzanas.

Cucharada de azúcar, medio vasito de agua y chupito del licor que hayas escogido, todo al fondo de la fuente donde tienes las manzanas.

Hornea fuerte al principio (1/4 de hora - 20 minutos); después, cuando veas que las manzanas están como a punto de explotar, con la piel tensa, baja el horno (aun así, es posible que alguna se rasgue).

Controla que no se queden sin líquido, echa más a poquitos (un poquito de agua, un poquito de licor, pero siempre más agua que licor) si ves que se van a quedar secas. Ojo, tampoco es cuestión de que te queden nadando en salsa; el objetivo es que se forme un almíbar que es lo mejor de las manzanas al horno.

Nunca las pinches para comprobar si están hechas. Tardan entre 3/4 de hora y una hora, y cuando están, se ve.

Y si resulta que te has equivocado y te han quedado crudas, pues la próxima vez las dejas un cuarto de hora más.

Nota:

Importante: que NO sean golden, a pesar de que (por lo menos donde yo estoy) en la tienda te recomienden las golden para hacerlas al horno.

La manzana ideal es la de blanca nieves, grande, roja y con la carne firme.

También quedan bien y tienen un sabor originalmente ácido esas manzanas verdes ácidas.

De hecho, claro que puedes hornear manzanas golden, y te van a salir muy buenas, pero se te van a despachurrar, seguro.

Y ahora unas cuantas sugerencias para tomártelas:

Son muy buenas recién hechas, cuando todavía están tibias; no olvides echar una cucharada de almíbar del fondo de la fuente dentro de la manzana antes de servirla.

Son buenisimas para desayunar, frías acompañadas con leche caliente, o calentadas al microondas acompañadas con leche fría. Para tomarlas así yo lo que hago es limpiar la manzana en un plato, sacarle la piel, etc., y colocar la pulpa en un bol o un tazón, al que añado la leche, así se puede tomar con cucharilla.

Y en plan espectacular-americano-peliculero para sorprender al enemigo, plato con fondo de almíbar, bolita de helado de vainilla o de nata, y la manzana entera: le sacas la tapa, le echas chorrito del licor de marras, flambeas y sirves. O cambias la bola de helado por unos daditos de manzana

cruda para
contrastar.

Fin del tratado de manzanología. Suerte, y que aproveche.