



CROQUETAS DE TARTA DE MANZANA

Ingredientes (para 16-18 unidades):

- ☐ 1 manzana Golden
- ☐ 2 hojas de gelatina
- ☐ 100 g pan de leche
- ☐ 100 ml nata líquida
- ☐ c.s. mantequilla (= cantidad suficiente)
- ☐ 18 g azúcar
- ☐ c.s. azúcar moreno
- ☐ c.s. canela en polvo

Elaboración:

1. Lavar y descorazonar la manzana. Colocarla en un recipiente apto para microondas y llenar la mitad del agujero con la mantequilla y la otra mitad con el azúcar moreno.
2. Espolvorear con canela en polvo y asar en microondas durante 10 minutos al 70% de potencia. Pelar y reservar la carne y el jugo.
3. Hidratar las hojas de gelatina durante 10 minutos en agua fría.
4. En un cazo al fuego hervir la nata con el azúcar.
5. Añadir los panes de leche desmigados y cocinar unos minutos a fuego mínimo hasta que el líquido haya desaparecido por completo.
6. En ese momento añadir la carne y todo el jugo de la manzana asada y mantener al fuego 2 minutos más.
7. Retirar del fuego, triturar completamente e incorporar las hojas de gelatina previamente hidratadas, escurridas y fundidas en el microondas.



8. Mezclar en caliente para que la gelatina se reparta de manera uniforme.
9. Añadir 50 g de manzana en dados muy pequeños (= brunoise) para crear un contraste de texturas.
10. Verter la masa en una fuente y tapar a piel con film para que no forme costra.
11. Reservar en la nevera un mínimo de 6 horas e idealmente toda la noche.
12. Pasado ese tiempo hacer bolas del mismo tamaño y pasarlas por harina, huevo y galleta maría triturada. Pasar una segunda vez por huevo y galleta maría en polvo.
13. Freír en abundante aceite caliente por tandas controlando la temperatura del aceite para que no se quemen ni queden grasientas.
14. Escurrir sobre papel absorbente y colocar encima unos dados de manzana fresca mezclados con mermelada de albaricoque ¡¡BON APPÉTIT!!

** Los dados de manzana son opcionales, pero crean una diferencia de texturas muy interesante.*

** Se debe escurrir el exceso de huevo y de harina en el empanado, antes de pasarlas por el pan rallado.*

** Las galletas pueden triturarse con un robot, un procesador, un molinillo o con el rodillo dentro de una bolsa con cierre hermético.*