

TARTA TATÍN

Ingredientes:

7 piezas de manzana golden
El jugo de medio limón
3 tazas de agua
1 barrita de mantequilla (90 gr)
1 taza de azúcar
300 gr de pasta hojaldre

HORNO PRECALENDATO A 200°C

Procedimiento:

1. Pela y descorazona las manzanas. Córtalas en 6 pedazos cada una. Colócalas en un bowl con el agua y el jugo de limón para evitar que se oxiden.
2. Funde la mantequilla en una sartén amplia. Escurre las manzanas y saltéalas en la mantequilla hasta que tomen un tono dorado. Espolvorea con el azúcar y mezcla.
3. Poco a poco, el calor hará que se forme una miel. Deja cocinar a fuego medio por 20 minutos.
4. En un molde para pastel de 20 cm de diámetro y con la ayuda de unas pinzas, acomoda las manzanas. Vierte la miel sobre las manzanas.
5. Extiende la pasta hojaldre a un grosor de 7 mm y corta un círculo de 22 cm de diámetro. Cubre el molde con la pasta. Te quedará un poco arrugada porque es más grande que el molde, pero al momento de hornear se encogerá.
6. Hornea por 50 minutos o hasta que se dore la pasta. Deja entibiar y desmolda sobre un platón.
7. Sirve y ofrece tibia.

Porciones:

8