



El Gran libro de las Manzanas

por VelocidadCuchara.com

Un libro de recetas elaborado por bloggers y usuarios de internet

Autor: María Rosa Ardá Mallo

Editor: Bubok Publishing S.L.

ISBN: 978-84-9981-613-5

“El Gran libro de las Manzanas”

por VelocidadCuchara.com

Un libro de recetas elaborado por bloggers y usuarios de internet

Este libro es una recopilación de recetas elaboradas con manzanas de un grupo de gente maravillosa que se ha apuntado a un proyecto, sin recibir a cambio más que la satisfacción de entrar en la cocina.

Ninguno de nosotros es un cocinero profesional. Somos “cocinillas”: personas que disfrutamos aprendiendo entre fogones, robots de cocina, amasadoras... y a las que nos gusta comer bien.

A todas ellas mi mayor respeto por su generosidad a la hora de compartir su sabiduría y buen hacer en estas 153 recetas.

Muchas gracias a todos desde este rincón de internet llamado VelocidadCuchara.com, que nació un día de febrero del año 2008, fruto de la casualidad.

Rosa Ardá

Indice de recetas

A

Apfelstrudel	10
Apple pie	11
Appel pie de hojaldre	13
Apple pie o tarta de manzana TMX	14

B

Bä Si P'ing Guö (manzana caramelizada)	15
Bacalao sobre crema de manzanas y berenjenas, patatas a "feira" TMX	16
Banda de manzana y hojaldre	17
Barritas energéticas de muesli, manzana... TMX	18
Bartolillos de manzana TMX	19
Bizcochitos de manzana al caramelo TMX	20
Bizcocho de manzana (I) TMX	21
Bizcocho de manzana (II) TMX	22
Bizcocho de manzana invertido TMX	23
Bizcocho de yogurt de manzana TMX	24
Bizcoflan de manzana TMX	25
Bizcotarta de manzana TMX	26
Bombones de compota de manzana y foie	27
Buñuelos de manzana TMX	28

C

Cake de manzana TMX	29
CakePops con forma de manzana TMX	30
Calçone de manzana	33
Caracolas de manzana	34
Cestillas de manzana caramelizada rellenas de pato y foie con salsa PX	35
Chipipoma Yinyang TMX	37
Chips de manzana	39
Chips de manzana TMX	40
Clafoutis de manzana TMX	41
Coca de poma	42
Coliflor con bechamel de mañana y queso TMX	43
Compota de manzana TMX	44
Copa Curd de manzana y chocolate TMX	45
Corazones de manzana	46
Cupcakes de brownie y manzana TMX	47
Cupcakes de manzana TMX	48
Cupcakes de manzana con buttercream de canela TMX	50
Crujiente de manzanas	51

D

Delicias de manzana y canela TMX	52
Dulce de manzana con requesón TMX	53

E	
Empanada de bacalao con manzanas TMX	54
Empanada de morcilla y manzana TMX	55
Empanadillas de manzana	56
Emparedados de dulce de leche y manzana	57
Ensalada de pescado blanco y manzana	58
Espirales de compota de manzana al caramelo	59
Estrella de compota de manzana y crujiente de jamón	60
F	
Filloas rellenas de compota de manzana TMX	61
Flan pudding de manzana y jarabe de arce TMX	62
Flor de hojaldre y manzana	63
G	
Galletas de manzana	64
Guarnición de manzanas y ciruelas TMX	65
H	
Hojaldre de manzana	66
Hojaldre de manzana y foie	67
Hojaldre de manzana y mascarpone TMX	68
Hojaldre de manzana y queso de cabra	69
Hojaldre de manzana y requesón TMX	70
M	
Macedonia de frutas con manzana	71
Magdalenas de la "Amoña" TMX	72
Manzanas & Cava	73
Manzanas asadas al microondas	74
Manzana asadas con almibar de naranja	75
Manzanas asadas con granos de pimienta TMX	76
Manzanas asadas con Marsala	77
Manzanas asadas con ropa	78
Manzanas asadas con salsa de vainilla	79
Manzanas asadas en cama de merengada	80
Manzanas asadas rellenas y enrejadas	81
Manzanas con camisa de hojaldre	83
Manzanas de hojaldre	84
Manzanas en hojaldre rellenas de crema catalana	85
Manzanas rellenas	86
Manzanas rellenas de carne TMX	87
Manzanas rellenas de pollo al horno	88
Manzanas rellenas de toffee con camisa de hojaldre	89
Mermelada de manzana a la canela TMX	91

Mermelada de manzana verde a la miel TMX	92
Mermelada light de manzanas y peras	93
Milhojas de buñuelos de manzana y chocolate	94
Milhojas de compota de manzana y nata sobre natillas TMX	95
Milhojas de manzana caramelizada, solomillo y foie	96
Milhojas de manzana con pasas	98
Milhojas de manzana y morcilla TMX	99
Milhojas de foie, queso de cabra y manzana caramelizada	100
Mini-cocotte de manzana con hojaldre	101
Mini-tartas de manzanas TMX	102
Mousse de foie con manzana caramelizada TMX	103
P	
Pan de manzana	104
Pan de manzana y nueces TMX	105
Pan de manzana y patata	106
Pastel de manzana (I) TMX	107
Pastel de manzana (II) TMX	108
Pastel de manzana (III) TMX	109
Pastelito de manzana (I)	110
Pastelito de manzana (II) TMX	111
Pastel especiado de manzanas	112
Pechugas de pollo con salsa de manzana y sidra TMX	113
Piruletas de manzana	114
Postre rápido de naranja y manzana	115
Pudding de manzana (I)	116
Pudding de manzana (II) TMX	117
Pudding de manzanas asadas TMX	118
Rosas de manzana	119
Sabayón de sidra con chips de manzana TMX	120
Sandwich especial de foie TMX	121
Sepia con manzana	122
Solomillo de cerdo con salsa de manzana TMX	123
Sopa de manzana	124
Streusel de manzana	125
Strudel de manzana TMX	126
T	
Tarta de hojaldre con compota de manzana	127
Tarta de manzana (I)	128
Tarta de manzana (II) TMX	129
Tarta de manzana (III) TMX	130
Tarta de manzana 'Aurora'	131
Tarta de manzana basada en la receta de Carlos Valencia	132
Tarta de manzana basada en la receta de Michel Roux	134
Tarta de manzana con base de galletas TMX	136

Tarta de manzana con hojaldre TMX	137
Tarta de manzana con leche condensada	138
Tarta de manzana de la “abuela” TMX	139
Tarta de manzana de la “Fina” TMX	141
Tarta de manzana de la “Tía María” TMX	142
Tarta de manzana de “libro” TMX	144
Tarta de manzana fácil TMX	146
Tarta de manzana light TMX	147
Tarta de manzana sobre hojaldre TMX	148
Tarta de manzana tradicional TMX	149
Tarta de manzana y frutos secos TMX	150
Tarta fina de manzana (I)	151
Tarta fina de manzana (II)	152
Tarta fina de manzana a la mantequilla de miel TMX	153
Tarta Gascó	155
Tarta ligera de manzanas TMX	156
Tarta milhojas de manzana TMX	157
Tarta Tatín	158
Tarta Tatín de hojaldre	159
Tarta Tatín de manzana	160
Tarta Twin Apple TMX	161
Tarta Yellowstone TMX	162
Tartar de ahumados sobre láminas de manzana	164
Tatines de manzana al vapor TMX	165
Timbal de manzanas, morcilla y piñones TMX	166
Tiramisú de manzanas	167
Toffee Apple crumble	168
Torre de crêpes rellenos de nata y manzana caramelizada TMX	169
Torre de manzanas TMX	170
Tortilla de manzana	171
Tortitas de manzana TMX	172
Tosta de foie con manzana caliente TMX	173
Tosta de hojaldre con manzana	174
Tosta de manzanas con queso	175
Tostadas francesas	176
V	
Vasito de granada,... y manzana con yogurt	177
W	
Wan-tun de manzana TMX	178
Autores y bloggers	179
Agradecimientos	182

Apfelstrudel

Por Anna Barri del blog "[Gastroadikta](#)"



Opcional: salsa de vainilla o helado de vainilla

Ingredientes:

1 lámina de pasta filo
500gr de manzana Golden pelada y descorazonada
30gr de pasas (la ponemos a hidratar)
30gr de azúcar
30gr de pan rallado
1 cda. de canela en polvo
30gr de mantequilla + un poco más de mantequilla para pinta la masa
Azúcar glas

Preparación:

1.- Picad la manzana en cuadraditos muy pequeños. En un bol, mezclad, la manzana, las pasas, la canela, en azúcar, el pan rallado y la mantequilla.

2.- **Precaentad el horno a 200°C.**

3.- Poned un trapo de algodón limpio bien estirado encima de una superficie plana. Extended la lámina de pasta filo encima. Pintad los bordes con mantequilla. Poned la mezcla en una punta, dejando como dos dedos para llegar a los bordes (yo utilicé 2/3 y con el resto hice un strudel más pequeño).

Doblad los laterales hacia dentro, y después el extremo de la masa por encima del relleno. Con la ayuda del trapo, id dándole vueltas al resto de la masa y id cerrando los bordes sobre sí mismo, hasta que obtengáis un rulo.

4.- Cuando esté bien cerrado, ponadlo encima de una bandeja de horno, pintadlo con mantequilla por encima y introducidlo en éste, que **se cueza durante unos 25 minutos**. La masa tiene que quedar crujiente y dorada por fuera y la manzana estar bien hecha. y blanda.

5.- Sacadlo del horno, colocadlo sobre una fuente y espolvoreadlo con azúcar glas. Servidlo en rodajas tibio.

Nota: Se puede comer acompañado de salsa de vainilla o helado de vainilla, como más os guste (en casa, lo preferimos con la salsa).

Fuente: receta del blog "[Anita cocinitas](#)"

Apple pie

Por Margarida del blog "[El Mon de la cuina](#)"



Ingredientes para 3 tartaletas de 12 cm:

Para la masa azucarada:

250gr harina
1gr sal
150gr mantequilla fría
1 huevo
100gr azúcar

Para el relleno:

90gr pasas de Corinto
30 ml coñac Torres 10
3 manzanas Royal Gala
1gr canela en polvo
60gr azúcar
1 huevo para pintar

Preparación:

1.- Para hacer este Apple Pie primero tenemos que preparar la **masa azucarada**. Ponemos en la picadora la harina, la mantequilla y la sal y cuando hayamos conseguido una mezcla arenosa, añadimos el huevo, que habremos batido previamente con el azúcar. Lo mezclamos bien hasta que se forme una bola. La envolvemos con film transparente y la dejamos **reposar en la nevera durante 1 hora**.

2.- Mientras tanto, preparamos el **relleno de manzana**. Ponemos las pasas en remojo con el coñac. Pelamos las manzanas, las partimos por la mitad y sacamos el corazón. Cortamos cada mitad en 6 trozos. Fundimos la mantequilla en el fuego en una sartén y cuando coja un poco de color, ponemos las manzanas. Las cocemos a fuego fuerte durante 5 minutos, sacudiendo la sartén. Cuando empiecen a dorarse, las espolvoreamos con canela y azúcar.

Las dejamos cocer 2 ó 3 minutos más. Añadimos las pasas y el coñac, y cuando éste se haya evaporado, apagamos el fuego y dejamos enfriar las manzanas.

-Precalentar el horno a 180º

3.- Estiramos con el rodillo la masa azucarada hasta tener un grosor de 2 milímetros. Cortamos 3 círculos 2 cm más grandes que el tamaño del molde que utilizaremos. Forramos los moldes, pinchamos la base con un tenedor y los rellenamos con las manzanas.

Volvemos a estirar la masa que nos ha sobrado y cortamos **3 círculos más que servirán para cubrir las tartaletas.**

Pintamos con huevo batido los bordes de las tartaletas. Las cubrimos con las tapas y apretamos suavemente los bordes para que queden unidos. Recortamos la masa sobrante.

Pintamos la superficie de las tartaletas con huevo batido. Con los recortes de masa hacemos unas tiras que servirán de adorno. Las pintamos y dejamos reposar las tartaletas media hora en la nevera.

4.- Las horneamos durante 30 minutos con el horno a 170º, que habremos calentado previamente.

Apple pie de hojaldre

Por Maleka del blog "[La Luna en dulce](#)"



Para el relleno:

4 manzanas Reineta
260ml de agua (65ml por cada manzana)
80g de mantequilla (20g por cada manzana)
25g de azúcar blanquilla
10g de azúcar moreno
1 clavo
Canela al gusto
1 cucharadita rasa de maicena
Un poquito más de agua para disolver la maicena

Para la cobertura:

2 láminas de hojaldre refrigerado (cuadrado)

Preparación:

- 1.- **El relleno:** Pelamos, descorazonamos y cortamos en daditos las manzanas.
- 2.- Ponemos en la sartén el agua, la mantequilla, el azúcar blanquilla y los dados de manzana y empezamos a cocer a fuego medio-alto. Removemos para que no se quemem.
- 3.- Cuando ya empiece a hacerse la manzana añadimos el azúcar moreno, el clavo y la canela, y seguimos removiendo de vez en cuando.
- 4.- Añadimos la maicena al poquito de agua y la disolvemos bien.
- 5.- Cuando ya estén las manzanas casi al punto, o incluso comenzando a deshacerse, añadimos el agua con la maicena y apagamos el fuego, dejando la sartén para que termine de espesarse con el calor residual.

**Antes de rellenar el hojaldre, recordar quitar el clavo del relleno.*

- 6.- **Precalentar el horno a 200°.**

7. **Montaje de los pastelitos:** Extendemos las dos láminas de hojaldre y cortamos cada una en 4

8.- Ponemos 2 cucharadas del relleno en el centro de cada 1/4 de hojaldre.

9.- Mojamos ligeramente los bordes del hojaldre con un poco de agua y lo doblamos por la mitad presionando sobre los bordes para sellarlos bien.

10.- Con un tenedor presionamos los bordes. Hacemos otro doblez en los bordes para sellarlos por completo e intentar que el relleno no se salga y los volvemos a presionar con el tenedor. Pinchar varias veces para que salgan los vapores durante la cocción.

11.- Colocar los pastelitos en la bandeja del horno sobre papel vegetal, e **introducir en el horno a 180°.** Hornear unos **20 ó 25 minutos**, hasta que el hojaldre esté doradito.

12.- Sacar del horno cuando estén listos, y dejar enfriar sobre una rejilla.

Apple pie o Tarta de manzana

por Eva Díaz



Ingredientes:

Base "caparazón":

400gr de harina
30gr de azúcar moreno
1 puntita de sal
120gr de mantequilla fría.
50gr de margarina
1 vaso de agua muy fría

Relleno:

6 manzanas reineta
15-30 g de azúcar
1 cucharada colmada de harina
4 clavos molidos, media cucharadita de moka de nuez moscada y una cucharada de café de canela molida.
zumo de 1/2 limón
1 pizca de sal
6-7 bolitas de margarina

Preparación:

- 1.- Pela y corta las manzanas en dados y rocía con el zumo de medio limón.
- 2.- En cuenco aparte se mezclan la harina, el azúcar, la sal y las especias y se añaden las manzanas. Remueve y deja macerando mientras haces la masa. (Como una hora. Mmmmm!!!)
- 3.- Echar en el vaso de la TMX la harina, el azúcar y la sal y **mezcla 5 segundos velocidad 6**.
- 4.- Añade la mantequilla fría cortada en daditos, la margarina a trozos y el agua helada (unos 100 gramos) y **mezcla 15 segundos velocidad 6**.
- 5.- **Amasa durante 30 segundos velocidad espiga**. Esta masa se debe amasar poco.
- 6.- **Precalienta el horno a 220°**.
- 7.- **Retira la masa, parte en dos** –una para la base y otra para la tapa- y guarda una parte en la nevera mientras se trabaja con la otra. Se estira y se forra un molde 24 ó 26 cm engrasado y enharinado. Se echan las manzanas encima, y se añaden las bolitas de margarina.
- 8.- Se saca la otra masa de la nevera, se estira y se cubren las manzanas. Se doblan los bordes bien sellados. Pintamos la masa con la mantequilla, hacemos unos agujeros para que respire y **se introduce en el horno durante 40-45 minutos**.

Nota: La podemos comer calentita con una bola de helado de vainilla por encima o fría que también está muy rica!!

Bä Sī Pīng guō o Manzana caramelizada

Por Carmen Soler del blog "[Dulce Sabor](#)"



Ingredientes para 4 Personas:

1 manzana
100 gr de azúcar
100 ml de agua
sésamo

Para el rebozado:

150 gr de harina
100 ml de agua
1 cucharadita de levadura en polvo

Preparación:

1.- Pela la manzana y corta en dados pequeños, se rebozan en una pasta a base de harina, levadura y agua (previamente reposada en el frigorífico durante un par de horas).

2.-Se fríen en abundante aceite de girasol bien caliente durante tres minutos y se reservan.

3.- En un Wok u olla se calienta el azúcar con el agua removiendo constantemente hasta conseguir un caramelo espeso al que incorporamos las semillas de sésamo, una vez listo el caramelo, los dados de manzana ya rebozados se introducen en aceite muy caliente durante solo tres segundos para darles un golpe de calor y se pasan rápidamente al caramelo donde se saltean hasta quedar completamente bañados .

4.- A continuación, se sumergen las bolitas de manzana en un recipiente con agua y hielo durante cinco segundos y se sirven.

La cristalización rápida del caramelo gracias al baño en agua con hielo hace que el caramelo quede frío y crujiente y la manzana conserve el calor. Este plato suele comerse con palillos o los dedos situando una bola en el centro de la lengua y presionándola contra el paladar para conseguir que explote en boca y notar plenamente los contrastes de texturas y temperaturas.

Bacalao sobre crema de manzanas y berenjena con patatas a "feira"

Por Manu Catman del blog "[Cocinando con Manu Catman](#)"



Ingredientes:

500gr de bacalao desalado
4 manzanas reineta
2 berenjenas (sin pelar)
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
100 gr de agua
sal y pimienta
40 gr de aceite de oliva
un vasito de vino blanco o sidra
2 patatas cortadas en láminas
pimentón dulce

Preparación:

- 1.- Picamos la cebolla y los ajos durante **5 segundos en velocidad 4**.
- 2.- Añadimos el aceite para hacer el sofrito y **programamos 3 minutos, Varoma, velocidad 2**.
- 3.- Añadimos la manzana y la berenjena, junto con el agua y la sidra, sal y pimienta. En el recipiente Varoma vamos a poner los trozos de pescado, en nuestro caso el bacalao, salpimentado, y **programaremos 20 minutos, Varoma velocidad 2**. Y en la bandeja inferior las patatas cortaditas en láminas de aprox. 0,5 cm.
- 4.- Acabado el tiempo comprobamos la cocción del pescado y la patata, y si está listo lo reservamos tapado en el recipiente varoma, sino **programa 2-3 minutos más a la misma temperatura y velocidad**.
- 5.- Ahora trituraremos las verduras en **velocidad progresiva 5-10 durante unos segundos**.
- 6.- **Para servir:** en un plato hondo ponemos la crema de base y el pescado encima y las patatas en un lateral regadas con aceite de oliva, sal y pimentón. La idea es que quede una crema consistente que nos "aguante el pescado".

Nota: La berenjena va sin pelar para darle un poco de color, pero es verdad que queda algo oscura, si lo prefieres péjala y será una crema más clarita.

Banda de manzana y hojaldre

Por María López Velasco



Ingredientes:

Una lámina de hojaldre

Crema pastelera

1 manzana reineta

2 cucharadas de miel (Almíbar ó azúcar invertido también vale)

Preparación:

1.- Cortar la lámina de hojaldre en forma rectangular. Con el sobrante hacer tiras como de un dedo de ancho para poder colocar alrededor del rectángulo. Se aconseja hacer 2 filas para que el borde quede más alto (8 tiras).

2.- Pinchar con un tenedor la base del hojaldre y rellenar con la crema pastelera (receta al gusto).

3.- Cortar la manzana en láminas finas y colocarlas sobre la crema pastelera.

4. Espolvorear con azúcar.

5. **Precalentar el horno a 200º** e introducir la tarta a media altura (calor arriba y abajo) hasta que el hojaldre suba y quede doradita.

6.- Diluir 2 cucharitas de miel en un poco de agua y pincelar la superficie de la tarta una vez fría. Para dar brillo también se puede utilizar azúcar invertido (yo siempre tengo en casa), almíbar, o un poco de mermelada de melocotón o albaricoque diluída en agua.

Barritas energéticas de muesli, manzana...

Por Manu Catman del blog "[Cocinando con Manu Catman](#)"



Ingredientes:

500gr de muesli
150gr de miel
40gr de semillas de sésamo
100gr de aceite de girasol
50gr de mantequilla a temperatura ambiente
2 claras de huevo
media manzana red delicious
1 kiwi

Preparación:

1.- Pela la manzana y el kiwi e introdúcelos en el vaso, **pícalos a velocidad 4 durante unos segundos** .

2.- Añade el resto de los ingredientes en el vaso y **programa 30 segundos en velocidad 3**.

3.- Engrasa una bandeja de horno, vamos a extender la mezcla, nos ayudaremos de un rodillo de mano o una cuchara sopera.

4.- **Hornea durante 20 minutos a 170º con el horno precalentado.**

5.- Al sacar del horno y aprovechando que estarán todavía bastante calientes vamos a realizar los cortes en forma de barritas, yo me ayudé de un corta pizzas, deberíamos hacerlas de unos 10x4 para que sean de unos 25 gr como las compradas pero a mí me salieron un pelín más grandotas. Listo

Bartolillos de manzana

Por Marta Pereda



Ingredientes para 6 personas:

Masa:

250gr de harina
1 cucharada de manteca
1 cucharada de mantequilla
190gr de agua
½ cucharada de sal

Relleno:

3 manzanas Golden
75gr de mantequilla
3 cucharadas de azúcar
1 copita de calvados

Preparación:

- 1.- **Para la masa:** Pon el vaso la manteca y la mantequilla y **programa 1 minuto a 100°C, velocidad 2.**
- 2.- Agrega el resto de los ingredientes y **programa 15 segundos, velocidad 6.**
- 3.- **Para el relleno:** Pela las manzanas, descorazónalas y trocéalas, ponlas en el vaso con el resto de los ingredientes y **programa 15 minutos ,100°C , velocidad 1.**
- 4.- **Para montar los Bartolillos:** Estira la masa con un rodillo y **córtala en rectángulos de 10 cm de largo.**
- 5.- Pone el relleno ,pinta los bordes de huevo y ciérralos en forma de triángulo.
- 6.- Fríe en aceite no muy caliente y luego espolvorea con azúcar glas.

Bizcochitos de manzana al caramelo

Por Cristina Rubio



Ingredientes:

Para el bizcocho:

- 2 huevos
- 1 yogurt natural
- la medida del yogurt de aceite de girasol
- 2 medidas del yogurt de azúcar
- 3 medidas del yogurt de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 cucharadita de esencia de vainilla o azúcar vainillado
- 2-3 manzanas golden

Para el Caramelo:

- 100 de mantequilla
- 120 de azúcar

Preparación:

1.- Poner todos los ingredientes del bizcocho en el vaso, **20 segundos velocidad 5.**

2.- Verter la mezcla en un molde engrasado de 2 litros.

3.- Sin lavar el vaso, poner las manzanas peladas y cortadas a cuartos y programar 2 segundos en velocidad 3 ½ .

4.- Verter las manzanas troceadas sobre la mezcla anterior del bizcocho y **hornear a 180° con el horno precalentado durante 30 minutos.**

5.- Cuando falten 5 minutos, preparar el caramelo en una sartén.

Finalizado los 30 minutos anteriores, verter el caramelo sobre el bizcocho con la ayuda de una cuchara y volver a hornear a la misma temperatura 15 minutos más. Listo.

Puede presentarse como un único bizcocho, o cortarlo en porciones individuales)

Fuente: receta del blog "[Canecositas](#)"

Bizcocho de manzana (I)

Por Gina Martínez



Ingredientes:

3 manzanas reineta
200gr de harina
1 sobre de levadura
180gr de azúcar
90 gr aceite de girasol
180gr leche
4 huevos
ralladura de limón

Preparación:

- 1.- Pulverizamos 100 gr de azúcar y añadimos las 4 claras y ponemos la mariposa y programamos **8 minutos, 37º y velocidad 3 ½**. Una vez montadas las claras las reservamos en un bol.
- 2.- Ponemos en el vaso el azúcar la harina, la levadura y **mezclamos 15 segundos en velocidad 6**.
- 3.- Añadimos la leche ,el aceite, las yemas y la ralladura de limón y **programamos 10 segundos en velocidad 6**.
- 4.- Esta mezcla la juntamos con las claras montadas y removemos
- 5.- Untamos el molde o ponemos papel vegetal y ponemos las manzanas a gajos bajo que al darle la vuelta quedarán arriba y encima echar toda la mezcla anterior
- 6.- **El horno estará precalentado a 180º y metemos 30 minutos y luego ponemos 15 minutos más a 165º.**
- 7.- Sacamos y desmoldaremos y luego decoramos con azúcar glas, yo en este caso le he puesto unas puntitos de nutella preparada por mí.

Bizcocho de manzana (II)

Por Natalia Moragues Bonet



Ingredientes:

260gr harina de repostería
4 huevos
250gr azúcar
380gr manzana rallada
1-2 manzanas pequeñas
4gr 4 especias
100gr aceite de girasol
1 sobre levadura (Royal)
Azúcar y canela (para espolvorear)

Preparación:

- 1.- **Precalienta el horno a 180º**, engrasa y enharina un molde de 26 cm.Ø. Reserva.
- 2.- Tamiza la harina junto con la levadura y los 2 gr de las 4 especias, **programando 30 segundos en velocidad progresiva 5-10**.
- 3.- Pela las manzanas, las rallaremos y la otra la descorazonamos y la cortamos a rodajas.
- 4.- Coloca la Mariposa en la TMX, vierte los huevos y el azúcar y **programa 6 minutos, 37º y velocidad 4**.
- 5.- Terminado el tiempo vuelve a **programar el mismo tiempo y velocidad pero sin temperatura**.
- 6.- **Pon velocidad 3 y giro a la izquierda** y ve echando el aceite y la manzana rallada. Mezcla unos segundos.
- 7.- **Retira la mariposa y a la misma velocidad y giro a la izquierda** ve añadiendo la harina junto con las 4 especias y el sobre de levadura, y mezcla hasta que veas que está integrada.
- 8.- Vierte la masa en el molde y coloca encima las manzanas que hemos cortado en rodajas. Espolvorea con azúcar y canela.
- 9.- **Hornea durante 35-40 minutos** aproximadamente, para saber si está ya en su punto de cocción, pincha con un palillo o tester y si sale limpio ya estará listo.

Bizcocho de manzana invertido

Por Neus Martí



Ingredientes:

Para la manzana caramelizada:

2 manzanas
20 gr de azúcar
30 gr de mantequilla

Para el bizcocho:

3 huevos
150 gr de azúcar
80 gr de nata líquida
1 cucharadita de levadura Royal
una pizca de sal
½ cucharadita de canela
50 gr de mantequilla derretida
130 gr de harina, yo utilicé una con manzana y canela

Preparación:

- 1.- **Precalentamos el horno a 170°.**
- 2.- Pelamos, quitamos el corazón de la manzana y la cortamos a octavos.
- 3.- Ponemos la manzana en una sartén junto con el azúcar y la mantequilla. Y las caramelizamos unos minutos a fuego lento.
- 4.- Engrasamos y enharinamos un molde y colocamos las manzanas en el fondo del molde.
- 5.- Ponemos la mariposa en las cuchillas y agregamos el azúcar y los huevos, **batimos 3 minutos, velocidad 4.**
- 6.- Añadimos la nata líquida y batimos **20 segundos, velocidad 3.**
- 7.- Incorporamos la harina, la levadura, la canela y la sal tamizadas. (yo solo incorpore la harina sin tamizar, por que lleva trocitos de manzana, la levadura y la sal), **4 minutos, velocidad 3.**
- 8.- Cuando este la harina bien mezclada añadimos por el bocal **a velocidad 3** la mantequilla líquida.
- 9.- Vertemos la mezcla en el molde y **horneamos durante 30 o 40 minutos a 170°.** Desmoldar y dejar enfriar en una rejilla.

Fuente: receta del blog "[Ma petite boulangerie](#)"

Bizcocho de yogurt de manzanas

Por Carmen Muñoz



Ingredientes:

- 1 yogur de manzana (puede ser de otro sabor...)
- 3 huevos
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 1 medida de yogur de aceite de girasol
- 3 medidas de yogur de harina
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 1 ó 2 manzanas, según tamaño

Preparación:

1.-Precalentamos el horno a 180º.

2.-En el vaso de la Thermomix ponemos el yogur, los huevos (yo he usado 4, que en Finlandia son muy pequeños) y el azúcar. Si no os gusta demasiado el dulce, con una medida y media es suficiente. Mezclamos **10 segundos en velocidad 5**.

3.-Añadimos el aceite y **mezclamos 5 segundos en velocidad 5**. Con la espátula, bajamos los restos de las paredes y la tapa hacia las cuchillas.

4.-Incorporamos la harina y la levadura y **mezclamos 10 segundos en velocidad 4**.

5.-Echamos la masa en un molde engrasado y enharinado (o de silicona) de 23 cm de diámetro.

6.-Hincamos en la masa las manzanas, peladas, descorazonadas y partidas en gajos. Si queremos que queden en la superficie, como adorno, las pasamos previamente por un poquito de harina. Si queremos que se hundan en la masa para que quede muy esponjoso, las ponemos directamente. Yo he puesto mitad y mitad, así queda jugoso y adornado.

He empleado **manzanas Jonagored**, típicas de Finlandia, pero podéis usar la variedad que más os guste. En este paso se pueden añadir pasas de corinto, nueces,... lo que se os ocurra. **Con cualquier cosa queda buenísimo!!!**

7.-Introducimos en el **horno a 180º unos 35-40 minutos**, sin abrir la puerta hasta que acabe el tiempo para que no se baje.

8.-**Desmoldamos y colocamos sobre una rejilla**, para que no se acumule la humedad. Se puede adornar por encima con **azúcar glas**.

9.-Nos lo comemos, y procuramos que no queden ni las migas. ;) Al menos en mi casa, eso está asegurado!!

Bizcoflan de manzana

Por Natalia Flores del blog "[Cocina Varoma](#)"



Ingredientes:

Para el flan:

4 manzanas tipo golden peladas y cortadas a dados pequeños.
500 g de leche semi desnatada.
4 huevos.
100gr de azúcar.
1 cucharadita de Toque Azúcar-vainilla.
caramelito para el molde.

Ingredientes para el bizcocho:

3 huevos.
90gr de azúcar.
90gr de harina.

Preparación:

1.- ***Para el flan:*** Colocamos la mariposa y ponemos los dados de manzana, programamos 7 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

2.- Agregamos a las manzanas dos cucharadas de azúcar y programamos 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Reservamos en la fuente donde vayamos a poner el bizcoflan. Espárcelas bien en la base para que queden bien repartidas. Encima pondremos caramelo bien repartido, al gusto..

3.- Con la mariposa puesta y sin lavar el vaso, pondremos los ingredientes restantes del flan y mezclaremos todo **durante 10 segundos en velocidad 3**. Verteremos la mezcla con cuidado sobre la base de manzanas y caramelo.

4.- ***Para el bizcocho:*** Para ello, pondremos los huevos y el azúcar del bizcocho y programaremos 5 minutos, temperatura 37°, en velocidad 3. Una vez finalizado el tiempo, repetimos 5 minutos, en velocidad 3, sin temperatura.

5.- Añade la harina y programa 5 segundos en velocidad 4. Acabaremos de mezclar con la espátula para que no se nos baje la mezcla.

6.- Vertemos la mezcla sobre el flan, veréis que al pesar poco, esta queda en la superficie y el flan queda por debajo.

7.- Pondremos nuestro recipiente al baño maría dentro de una fuente mas grande con agua, y los introduciremos en el **horno previamente precalentado a 180° durante aproximadamente 25 minutos**. Para comprobar si está hecho lo pincharemos con un cuchillo y este tiene que salir limpio.

8. Una vez finalizado el tiempo, esperaremos a que enfríe y desmoldaremos.

Serviremos fresquito.

Bizcotarta de manzana

Por Agueda Pons Villalonga del blog "[Sescuinetesdague](#)"



Ingredientes:

250gr de harina
150gr de azúcar
6 huevos
1 sobre levadura en polvo
2 danones naturales
3 cucharadas de aceite de oliva
Un chorrito de amaretto
2 manzanas

Gelatina manzana:

200gr de azúcar
Las pieles y corazones de las manzanas
1/2 zumo de limón

Preparación:

1.- **Precalienta el horno a 180°.**

2.- Pon la mariposa en las cuchillas del vaso, agrega los huevos, el azúcar y **programa 2 minutos, 40° y velocidad 3.**

3.- Añade los yogures, el aceite, la levadura, el amaretto y la harina tamizada y **programa sin la mariposa, 6 segundos en velocidad 3.**

4.- Pon en un molde para horno, la masa y decora con las dos manzanas cortadas finamente por encima.

5.- **Hornea a 180°C unos 30-35 minutos** aproximadamente.

Mientras esperamos su cocción prepararemos una gelatina de manzana que nos servirá para pintar nuestra bizcotarta:

6.- Pon en el vaso de la thermomix las pieles y corazones de la manzana, con el azúcar y **programa 15 minutos, Varoma, velocidad 1.**

7.- Cuando termine el tiempo añadir el zumo de medio limón. Cuela y reserva. **Cuando la bizcotarta esté hecha la pintas con la gelatina.**

Bombones de compota de manzana y foie

con reducción de Pedro Ximénez

Por Clara González del blog "[Entrando en la cocina](#)"



Ingredientes para 6 unidad:

3 lonchas de jamón serrano finas y preferentemente anchas

1 manzana Golden

1 lata de foie (1 cucharada)

Aceite de oliva

1 molde de hielos redonditos o una huevera de plástico

1 chorrito vino de Pedro

Ximénez

Preparación:

1.- Pelar y cortar la manzana en dados y ponerla en una cazuela pequeña con un chorrito de aceite y 1 cucharadita de azúcar a fuego medio hasta que tome forma de compota. Dejar enfriar y reservar.

2.- En un bol mezclar homogéneamente con un tenedor la compota de manzana con una cucharada sopera de foie.

3. Pintar con aceite los huecos de la hielera.

4.- Colocar en los agujeros las medias lonchas de jamón y con ayuda de una cucharadita de postre rellenarlas con la compota de manzana y foie. A continuación cerrar el bombón con la parte restante del jamón.

5.- Reducir el vino Pedro Ximénez (medio vasito con una cucharadita de azúcar durante 15 min. Aproximadamente, hasta que adquiera una textura más espesa).

6.- Cortar un cuarto de manzana en medias lunas finas de 3 mm de grosor y pasar vuelta y vuelta por la sartén.

7.- Emplatar colocando las medias lunas de manzana, encima el bombón y salsear con la reducción de Pedro Ximénez.

Buñuelos de manzana

Por Débora de Lucas del blog "[Mis recetas del día a día](#)"

Buñuelos de manzana

por Débora de Lucas



Ingredientes:

3 manzanas
20gr de azúcar y un poco más para espolvorear
el zumo de medio limón
100gr de leche
100gr de agua
5gr de levadura química
180gr de harina de repostería
1 pellizco de sal
aceite de oliva (para freír)
canela en polvo

Preparación:

- 1.- **Pelamos, descorazonamos y cortamos la manzanas** en gajos.
- 2.- Ponemos las manzanas en un bol y les **agregamos el azúcar**.
- 3.- Les **añadimos el zumo de medio limón por encima y removemos** y dejamos macerar.
- 4.- A continuación ponemos en el vaso de la thermomix, la leche, el agua, la harina, la levadura, el pellizco de sal y **programamos 2 minutos velocidad 3**.
- 5.- Vertemos la mezcla en un cuenco, tapamos con film transparente y **dejamos reposar 15 minutos**.
- 6.- **Pasado el tiempo de reposo de la masa escurrimos los gajos de manzana y mezclamos las manzanas con la masa**.
- 7.- Con ayuda de una cuchara **vamos formando los buñuelos** con un gajo de manzana y algo de masa queda fluida. Poco a poco **vamos friendo los buñuelos**. Dorándolos por ambos lados.
- 8.- Una vez fritos los buñuelos los ponemos sobre papel absorbente, para que chupe la grasa sobrante y espolvoreamos el azúcar por encima de los buñuelos.
- 9.- Después espolvoreamos con la canela molida y ya están listos para disfrutar.

Cake de manzana

Por Concha Sierra



Ingredientes:

3 huevos
 el mismo peso de los huevos enteros, de mantequilla, azúcar y harina de repostería.
 3 manzanas reinetas grandes
 200 de agua (para el almíbar)
 zumo de 1 limón (más otro limón para las manzanas)
 30 g de azúcar (para el almíbar)
 1 cucharada de azúcar y otra de mantequilla

Preparación:

- 1.- Bañar un molde desmontable de caramelo (yo lo he hecho en sartén con azúcar y zumo de limón)
- 2.- Lavar bien las manzanas, pelarlas y quitarles el corazón y reservar pieles y corazones.
- 3.- Cortar en laminas finitas e ir poniendo por capas y acaballadas sobre el caramelo, y espolvorear azúcar y mantequilla entre las capas (2 capas son suficientes).
- 4.- Pesar los huevos enteros, y **poner la mariposa en las cuchillas**, añadir al vaso de la Thermomix el mismo peso de azúcar y mantequilla, y **batir 4 minutos en velocidad 4**.
- 5.- **Programar 5 minutos más e incorporar los huevos por el bocal**.
- 6.- **Quitar la mariposa** e incorporar la misma cantidad de harina con una cucharadita de levadura química. **Batir unos segundos** y echar esta mezcla sobre las manzanas.
- 7.- Llevar al horno y **hornear durante 40 minutos a 180º**.
- 8.- Mientras tanto lavar el vaso y **poner la mariposa**. Agregar las pieles y corazones de las manzanas junto con el azúcar y el agua. Programar **10 minutos 100º velocidad 1**. Colar y reservar.
- 9.- Sacamos del horno el cake y pinchamos con tenedor o brocheta todo el bizcocho y echamos por encima el almíbar que teníamos reservado.

Cuando este frío, desmoldamos. Podemos servir con nata montada alrededor.

Cake Pops con forma de manzana

Por Vicky Ortiz del blog "[SucreArt](#)"



Para montar cerca de 20 cake pops:

20 Palitos de piruleta
20 Hojitas y palitos para simular el rabito de la manzana
Chocolate blanco fondant o Candy Melts Rojo (es chocolate ya teñido)
Colorante rojo en polvo

Ingredientes:

Para el bizcocho:

120 gr mantequilla a temperatura ambiente
140 gr azúcar
3 huevos
3 manzanas trituradas
200 gr de harina
Medio sobre de levadura (8gr)
1 pizca de sal
1 molde de 24cm

Para la buttercream de Philadelphia:

75 gr de queso Philadelphia
50gr de mantequilla a temperatura ambiente
360gr de azúcar glas
1 cucharada de zumo de manzana
1 pizca de sal

Preparación:

Prepara el bizcocho:

- 1.- Prepara las manzanas. Retírales el corazón, pélalas, córtalas en cuartos y **tritúralas en velocidad 4 durante 20 segundos**. Saca y Reserva
-Precalienta el horno a 180 grados.
- 2.- **Pon la mariposa en las cuchillas** y agrega los huevos y el azúcar. Programa **3 minutos, 37º a velocidad 3 y medio y vuelve a programar el mismo tiempo sin temperatura una vez terminado el tiempo.**
- 3.- Agrega la mantequilla a temperatura ambiente y la manzana triturada que teníamos reservada y **mezcla 20 segundos en velocidad 3.**
- 4.- Ahora agrega la harina, la levadura y la sal. **Mezcla 10 segundos en velocidad 2 y termina de envolver con la espátula.**
- 5.- En un molde previamente engrasado con mantequilla, vierte la mezcla, alísala. **Hornea a 180 º durante 30 minutos.** Comprueba que está horneada introduciendo un palito, si sale seco es que está lista...
- 5.- Desmolda fría y **desmígalo**. Puedes triturarlo en la thermomix, para ello, pésalo previamente, y tritura **en velocidad 5, durante 30 segundos.**

Prepara el buttercream de philadelphia:

- 1.- Pon la mariposa en las cuchillas y bate la mantequilla, en velocidad 3, sin tiempo, hasta que quede suave y pálida.
- 2.- Añade la esencia de vainilla y la sal y mezcla 10 segundos a velocidad 3.
- 3.- Con la máquina en velocidad 3, ve añadiendo el azúcar glas poco a poco por el bocal. Bate hasta que la crema quede esponjosa

Para los Cake Pops:

- 3.- Mezcla los dos preparados anteriores en estas proporciones: **por cada medida de bizcocho desmigado, pon la mitad de buttercream**, es decir, si tienes 400gr. de bizcocho desmigado, debemos poner para hacer la mezcla 200gr. de buttercream. Mézclalos con las manos, hasta tener una bola grande.
- 4.- De esa bola grande de mezcla ve cogiendo trocitos a los que les darás forma de bolitas, como la forma de las manzanas con tus manos. Para conseguir una simulación más real, les haces un agujerito arriba (donde irá el rabito) y otro abajo, para hacer el culo de la manzana.
- 5.- Deja **reposar en el frigorífico 25 minutos** para que endurezcan.
- 6.- Mientras tanto vamos **derritiendo el chocolate al baño María**. Echa el **colorante en polvo y mezcla bien**.
- 7.- Una vez ya preparado el chocolate, saca los cake-pops de la nevera.
- 8.- Necesitarás unos palitos de piruleta, mojas la puntita del palo en el chocolate derretido y lo introduces en el cake-pop, sólo un poco. Déjalos **secar 15 minutos**. De esta forma se queda "pegado" el palo al cake pop.
- 9.- **Cuando ya esté seco el chocolate ya puedes introducir el cake-pop en el chocolate derretido**, es preferible poner el chocolate en un cuenco estrecho y **que el chocolate cubra completamente el cake-pop**. Al sacarlo, le damos unos golpecitos, como si le estuvieras dando palmaditas en la espalda, y lo **pinchas en un corcho para dejarlo secar**.

Ya tienes preparados tus **Cake Pops**

Consejos para que los CAKEPOPS queden perfectos:

- 1.- Para que te salgan mejor las bolitas del cake-pop te tienes que **lavar las manos muy a menudo y secarlas muy bien.**
- 2.- Tienes que asegurarte que **no cae ninguna gotita de agua en el chocolate ya que se estropearía y sería inutilizable.**
- 3.- Para que las bolas nos salgan todas más o menos del mismo tamaño podemos utilizar una **cuchara de helados**, para coger siempre la misma cantidad.
- 4.- Puedes **hacer el cake el día de antes** y dejarlo reposar toda la noche.
- 5.- Puedes usar un **palillo de dientes** para ayudarte a **cubrir todo el cake pop** de chocolate si en algún sitio no se ha cubierto.
- 6.- Asegúrate que **las bolas estén frías y firmes** cuando las vayas a sumergir en el chocolate, si no está a la temperatura correcta, es probable que se caiga la bola del palo, Si ocurre esto, puedes coger la bola, **ponle el palo de nuevo con chocolate y métela al congelador unos minutos.**
- 7.- **Antes de empezar, tenemos que coger la espuma de poliexpan y un palo de cake-pop y hacer con el palo los agujeros, con 5 cm de separación.**
- 8.- Hay que utilizar un **bol profundo** para que se **sumerja totalmente el cake-pop** en el chocolate y hacer el cake-pop en un solo movimiento.
- 9.- **Ten a mano un trapo de cocina** para limpiarte las manos.
- 10.- No hay que sobrecargar la capa de chocolate del cake-pop
- 11.- **No introduzcas el palo a más de la mitad de la bola** del cake-pop
- 12.- Si te **sobra chocolate**, lo **puedes guardar en una bolsa con cierre hermético**

Conservación de los CakePops

Se pueden conservar perfectamente en un recipiente hermético o en bolsas individuales con cintas de atar.

Los cakePops aguantan varios días, es por eso que los podemos hacer unos días antes del evento. Si es necesario hacerlos con mayor antelación, también se pueden congelar ya terminados.

Calçone de manzanas

Por Cristina Blanco



Calçone de manzana

por Cristina Blanco

Ingredientes para 4 pizzas:

400gr de harina 0 (harina de Fuerza)
200gr de harina 00 (harina normal)
320 de agua
40gr de aceite virgen extra
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de miel
1 cubito de levadura 25 gramos
(a temperatura ambiente)
1 manzana reineta
canela

Preparación:

- 1.- Precalienta el horno a 50º para después dejar levar la masa.
- 2.- Pon todos los ingredientes en la TMX en **velocidad espiga durante 2 minutos**.
- 3.- Introduce la masa en el horno y déjala reposar en el horno **precalentado a 50º** pero ya sin temperatura, **unas 3 horas**.
- 4.- Pon la masa en una superficie redonda (yo usé el plato de Emile Henry de 31cm, puse aceite en la superficie y estiré la masa con un rodillo pequeño) añadí 1 manzana reineta, cortada en lonchitas , espolvoreada de azúcar (aproximadamente una cucharada) y canela en polvo(una cucharadita).
- 5.- Lo ponemos sobre una masa de pizza echamos un chorrito de aceite de oliva por encima y cerramos la pizza . Podemos, si queremos , pintar la masa de huevo . meter al **horno 15 minutos a 220º**

Yo lo adorné con trocitos de chocolate y orejones , buenísima.

Caracolas de manzana

Por Macu del blog "[Tengo un horno y sé como usarlo](#)"



Ingredientes para 8 unidades:

Para el relleno de manzana:

4 manzanas grandes
(preferentemente, golden o reineta)

Zumo de un limón

50 gramos de azúcar

30 gramos de mantequilla

Para la masa:

250 g de harina

50 gramos de azúcar

1 cucharadita de levadura química de pastelería

1 cucharadita de bicarbonato

60 g de mantequilla blanda (no derretida)

2 cucharadas de nata

50 a 70 ml de leche (si hace falta)

Azúcar para espolvorear.

Preparación:

- 1.- Pela y descorazona las manzanas. Cortar en trozos pequeños. Pon en un cazo a fuego medio con zumo de limón, mantequilla y azúcar. Deja cocinar poco a poco hasta que el zumo reduzca y las manzanas empiecen a estar transparentes. Deja enfriar.
- 2.- **Precalienta el horno a 180º**, prepara una bandeja con papel de hornear o con silicona.
- 3.- Mezcla la harina, el azúcar, la levadura, el bicarbonato, la mantequilla y la nata y amasa con una amasadora eléctrica. Añade la leche poco a poco si hace falta, y deja de amasar cuando se empiece a formar una bola. La masa quedará suave, no pegajosa.
- 4.- Extiende con un rodillo la masa sobre la superficie de trabajo enharinada, hasta hacer un **rectángulo de unos 30x20 cm**. Pone sobre él las manzanas. Enrolla la masa a partir de un lado largo, formando un brazo y cortar en 7 u 8 piezas. Ponlas en la bandeja preparada a bastante distancia, porque aumentarán con el horneado.
- 5.- Espolvorea con azúcar y **hornea hasta que se dore**, aproximadamente **unos 25 a 30 minutos**. Toma antes de que se enfríen del todo.

Cestillas de manzana caramelizada rellenas de pato y foie con salsa de Pedro Ximénez

Por Belén Martínez Ripoll



Cestillas de manzana caramelizada rellenas de pato y foie con salsa de Pedro Ximénez por Belén Martínez Ripoll

Ingredientes para 4 cestillas:

1 muslo de pato fresco (mediano) o se puede comprar ya confitado.
1 manzana golden
Foie fresco
1 vasito de vino blanco
Medio vasito de Pedro Ximénez Sherry
50 gr de nata
1 huevo
Mantequilla
Azúcar
Sal
Pimienta

Preparación:

1.- **Precalentamos el horno a 150°**. Mientras **salpimentamos el pato** y lo colocamos en una fuente, con la piel hacia arriba.

2.- Lo **metemos en el horno durante 1 hora a 150°**. Durante este tiempo el pato ira soltando toda su grasa. Pasada la hora si vemos que tiene mucha grasa le quitamos un poco. Le damos la vuelta al pato (con la piel hacia abajo) y le **echamos el vaso de vino blanco** y metemos en el **horno durante 20 min a 150°**. Pasado el tiempo volvemos a poner el pato con la piel hacia arriba, le echamos el medio **vasito de Pedro Ximénez** y **volvemos a meter en el horno unos 5 min a 150°**.

3.- Una vez asado el pato **reservar con la piel y la salsa**, bien tapado para que no se seque.

Los tiempos de asado dependerán del horno, cantidad y tamaño del pato. Lo mejor es vigilarlo

4.- **Pelamos la manzana y la partimos en cuartos**. De cada cuarto sacamos unas **láminas de unos 3mm**. En una **sartén ponemos a calentar un poco de mantequilla** y **freímos las láminas de manzana en varias tandas con un poquito de azúcar** por encima (como si fuese sal). Cuando estén blandas, sin que se lleguen a romper, las ponemos en un molde para magdalenas (yo utilicé uno de silicona) y **vamos forrándolo de manera que quede echa una cestilla**. Reservamos.

5.- En un bol **batimos el huevo, la nata, un poco de sal** y el resto de la manzana cortada en trozos pequeños. La **mezcla se la echamos a las cestillas** (que quede por la mitad) y lo metemos **al horno hasta que cuaje**.

Una vez cuajado dejamos enfriar un poco en el propio molde. Mientras vamos quitando la piel del pato y desmenuzamos la carne.

6.- **Sacamos las cestillas y las terminamos de rellenar con el pato asado. Momentos antes de servir pasamos el foie fresco por una sartén con un poco de aceite, vuelta y vuelta. Lo colocamos encima de las cestillas y por último le echamos un poco de la salsa de asar el pato.**

Chipipoma YinYang

Por Marta Farreras



Ingredientes para una persona:

- 1 manzana
- 2 chipirones
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de queso rallado
- 1 cucharada de cebolla caramelizada
- 1 cucharada de salsa de queso
- 1 cucharada de crema de soja (salsa de soja + maicena express)
- 1 cucharada de aceite y perejil

Preparación:

- 1.- **Prepararemos la cebolla caramelizada:** Pon en el vaso la mariposa, vierte la cebolla cortada en juliana, el aceite Virgen Extra y la mantequilla, **programa 30 minutos, varoma, velocidad 1.**
- 2.- Agrega el caramelo líquido, la sal y programa **3 minutos, 100º, velocidad 1.** Listo. Reserva
- 3.- Mientras haces la cebolla, limpia y trocea los chipirones reservando los tentáculos, lava y seca la manzana.
- 4.- Cuando sacamos la cebolla caramelizada del vaso, lo rebañamos bien, y ponemos el ajo, la cebolla, 10gr de aceite y **programamos 4 segundos a velocidad 4.** Baja los restos que hayan podido quedar en las paredes y **programa 5 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
- 5.- Añade el chipirón picado y el perejil, **sofríe 3 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
- 6.- Agrega la cucharada de queso rallado y termina de **mezclar durante 2 minutos velocidad progresiva y reservar.**

7.- Descorazona la manzana y con cuidado vacíala haciéndole un hueco grande. Mezcla lo que sacamos de dentro con el preparado anterior, rellénala y tápala.

8.- Pon encima los tentáculos de un chipirón y coloca en el varoma. Al lado otros tentáculos para la decoración.

9.- Llena el vaso con 1litro de agua, tapa y coloca el varoma en su posición.

Programa 20 minutos, Varoma, velocidad 1 ó hasta que la manzana esté cocida.

10.- Mientras, en un cazo poner la salsa de soja rebajada con agua y cuando hierva echar una cucharada de maicena express para espesarla. Reservar

11.- En otro cazo fundir gorgonzola y philadelphia light con un poco de nata liquida hasta obtener una consistencia cremosa.

12.- Picar el perejil con el aceite

Colocar en un plato la manzana rellena, y usar el resto para la decoración. A disfrutar!

Chips de manzanas

Por Àngels de Rocafiguera del blog "[A daily sweet](#)"



Ingredientes:

1 manzana
150 ml de agua
150 gr de azúcar

Preparación:

1.- Ponemos el agua y el azúcar en un cazo y lo ponemos al fuego durante unos minutos, hasta que el azúcar se disuelva.

2.- Mientras, cortamos la manzana en rodajas muy finas. Yo tengo una herramienta (manual) que puede cortar de diferentes maneras y una es en rodajas, pero si no tenéis ninguna, con un cuchillo bien afilado y bastante precisión, el resultado también es excelente.

3.- He puesto las rodajas en una fuente y he vertido el agua con el azúcar. Esta las debe cubrir. Lo tendremos así durante unos minutos, porque la manzana se impregne del azúcar.

4.- Después lo ponemos sobre papel de cocina para que absorba el líquido sobrante y a continuación las ponemos en una bandeja de horno forrada de papel vegetal.

Las rodajas no se pueden solapar.

5.- **Precaentamos el horno a 120 °** y **horneamos durante 45-60 minutos** o hasta que las rodajas estén doradas. De vez en cuando echa un vistazo para que no se quemen.

El resultado es excelente!

Chips de manzana con Thermomix

Por Beatriz Ramírez y sus mandarinas del blog "[2 mandarinas en mi cocina](#)"



Ingredientes:

750gr de manzanas golden
o reineta;
2 cucharadas de azúcar
1,5l. de agua

Preparación:

1. Programamos **9 minutos, velocidad, 3, temperatura varoma** para llevar a ebullición el agua. **30 segundos antes de que termine añadimos el azúcar.**
2. Mientras tanto vamos quitando el corazón a las manzanas y pelándolas.
3. Cortamos en **rodajas de 0,5cm de grosor.**
4. Echamos el agua en una fuente y colocamos las rodajas de manzana en ella. **Dejamos reposar 20 minutos.**
5. Secamos bien las rodajas y las vamos colocando sobre la bandeja del horno previamente forrada con papel de hornear.
6. **Horneamos 6 horas a 50º y vamos dando la vuelta de vez en cuando.** Como el horno está a 50º podemos manipular las rodajas de manzana con las manos.

El resultado son unos chips crujientes de manzana listo para picotear sin sumar calorías.

* En la receta original dice 2 cucharadas de sal pero a mí me ha gustado más la versión dulce ;)

Fuente:La receta la he cogido de "Cocino para regalar"

Clafoutis de manzanas

Por Carmen Muñóz



Ingredientes para 12 raciones:

Un molde para Clafoutis
500gr de cerezas manzanas
cortados en dados
4 huevos
120gr de azúcar
10gr de azúcar vainillado
250gr de nata
250gr de harina
15 gr de aceite
1/2 sobre de levadura -10gr-
15gr de Kirsch (licor de cerezas)

Preparación:

- 1.- **Precalienta el horno a 200º** y unta el molde con mantequilla y reserva.
- 2.- En el vaso limpio la mariposa, añade las claras y monta **programando 4 minutos, velocidad 3 y medio**. Retira y reserva.
- 3.- Sin retirar la mariposa, pon las yemas y el azúcar vainillado y el normal y **bate durante 1 minuto en velocidad 3 y medio**.
- 4.- Añade la nata y el aceite y **mezcla 5 segundos en velocidad 3**.
- 5.- Agrega la harina, la levadura y el Kirsch y **mezcla 10-15 segundos en velocidad 3 y medio**.
- 6.- Retira la mariposa y aprovecha bien lo que queda pegada a esta. Incorpora las claras montadas y con cuidado ve mezclando con la ayuda de la espátula.
- 7.- Pon la mezcla junto con las cerezas en el molde y **hornea a 180º durante 40 minutos...**

Coca de poma

Por Elisabet Cristina del blog "[Tots a la cuina!](#)"



Ingredientes:

150gr de mantequilla a dados
200gr de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de vainilla azucarada
185gr de harina para bizcochos o magdalenas
1 yogur griego
1 manzana
1 cucharadita de canela en polvo
jugo de medio limón

Preparación:

1.- **Precalienta el horno a 180 °.**

2.- Engrasa un molde desmontable de unos 20cm de diámetro y forra la base con papel parafinado.

3.- En un bol, pon 130gr de mantequilla y 185gr de azúcar, mezcla con la ayuda de una batidora hasta conseguir una textura de crema.

4.- Añade un huevo y mezcla, después añade el otro hasta que queden totalmente incorporados a la masa.

5.- Añade la harina, después el yogur, y luego el jugo de medio limón para seguir batiendo hasta conseguir una masa homogénea.

6.- Vertemos la masa en el molde y alisa la superficie.

7.- Pelamos la manzana, sacamos el corazón y la cortamos en gajos muy finos que iremos colocando sobre la masa en forma circular y comenzando desde el centro.

8.- Espolvorea la manzana con la canela y el azúcar restante, y luego funde la mantequilla que hemos reservado y vierte por encima la superficie de la coca aún cruda.

9.- Pondremos el molde en el horno **durante 60 minutos aproximadamente a 180°** y una vez cocida, **dejaremos enfriar la torta durante unos 30 minutos** antes de desmoldar.

Coliflor con bechamel de manzana y queso

Por Manu Catman del blog "[Cocinando con Manu Catman](#)"

Coliflor con bechamel de manzana y queso azul
por Manu Catman



Ingredientes:

500gr de coliflor
100gr de manzana reineta pelada
y cortada por la mitad
500gr de agua

Para la bechamel:

1 cebolla grande pelada y cortada
en cuartos
1 manzana golden grande o dos
pequeñas
25 g de aceite de oliva
300 g de leche
110 g de queso azul
una pizca de nuez moscada
una pizca de canela molida
queso emmental rallado al gusto,
para el gratinado final

Preparación:

- 1.- Prepara en el recipiente varoma los ramitos de coliflor y la manzana pelada, sin corazón y cortada por la mitad.
- 2.- Pon el agua en el vaso y **programa 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1** (comprueba la cocción!!!). Una vez finalizado el tiempo retiramos el recipiente varoma y lo reservamos tapado.
- 3.- **Para la bechamel:** con el vaso vacío y limpio, pon la cebolla y la pica **3 segundos en velocidad 4**.
- 4.- Añade el aceite y **sofríe durante 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
- 5.- Agrega la leche, el queso azul, la manzana, la canela y la nuez moscada y **programa 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 1**.
- 6.- Acabado el **tiempo tritura todo 20 segundos en velocidad 6**.
- 7.- Pon en una fuente de horno la coliflor y la napeamos con la bechamel.
- 8.- Espolvorea con queso emmental por encima y la gratina en el horno hasta que esté doradita.

Compota de manzana

Por Lidia Blázquez



Ingredientes:

700gr de manzanas peladas y en trozos
150gr de azúcar
50gr de agua
zumo de ½ limón (pequeño)
1 palo de canela

Preparación:

- 1.- Pelamos las manzanas y las cortamos trozos.
- 2.- Echamos, en el vaso, todos los ingredientes y **programamos 20 minutos, a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**
- 3.- Si queremos que quede sin trozos, una vez finalizado, **trituramos durante 20 segundos, a velocidad 5.**
- 4.- Dejamos que se enfríe un poco y la echamos en botes de cristal. Si no la vamos a consumir en una semana, podemos hervir los botes al baño María y ya tenemos una conserva de compota de manzana.

Copa curd de manzana y chocolate

Por Manu Catman del blog "[Cocinando con Manu Catman](#)"



Ingredientes:

Para el curd:

250gr de azúcar glacé
175gr de zumo de manzana
120gr de mantequilla
4 huevos

Para la copa:

2 manzanas granny smith
75gr de chocolate

Preparación:

Para el Curd

1.- Pon en el vaso todos los ingredientes y programa **20 minutos a 90º y velocidad cuatro**.

Para la copa

1.- corta las manzanas en trocitos pequeños, rocíala con zumo de limón y reserva.

2.- En el microondas o al baño maría, funde el chocolate, recuerda que si lo haces en el micro tiene que ser a tiempos cortos porque se quema muy rápido.

3.- Pon en el fondo de una copa la fruta cortada, napéala con el curd y después cuando vayas a servir pon el chocolate caliente por encima... Muy sencillo y sobre todo rápido

Corazones de manzana

Por Rosa Hernández del blog "Castillas.blogspot.com"



Ingredientes:

Obleas de la cocinera
Manzanas peladas y laminadas
Mantequilla
Azúcar moreno

Preparación:

- 1.- En una Oblea La Cocinera, poner láminas de manzana pelada.
- 2.- Pintar con mantequilla derretida que puedes calentar en el microondas unos segundos.
- 3.- Espolvorea con azúcar moreno.
- 4.- Dale forma y corta con un molde grande de corazón.
- 5.- **Hornea de 15 a 20 minutos a 180º C**, vigilando que no se tuesten demasiado.

Cupcakes de brownie y manzana

Por Ana Sánchez del blog "[Son las cosas de Ana](#)"



Ingredientes:

Para el brownie:

3 huevos
60gr de azúcar
3 cucharadas soperas de leche
125gr de chocolate fondant
125gr de mantequilla
medio sobre de levadura royal
80gr de harina
40gr de nueces
media manzana

Para el frosting:

queso Mascarpone
azúcar al gusto

Para terminar la decoración:

chocolate negro fondant y
almendra crocanti para coronar
los cupcakes

Preparación:

Para hacer el brownie y rellenar los moldes...

- 1.- **Precalienta el horno a 180°C.**
- 2.- Pon en el vaso el los huevos y el azúcar y **programa 5 minutos a 37°C, velocidad 4.**
- 3.- Pon en el vaso la leche, la mantequilla y el chocolate troceado y **programa 3 minutos y medio a 50°C, velocidad 1.**
- 4.- Añade la mezcla reservada, la harina y la levadura y **programa 10 segundos a velocidad 2.**
- 5.- Añade por último las nueces picaditas y la manzana a laminitas muy pequeñas y mezcla con la espátula. Coloca la masa en el recipiente engrasado previamente y **hornea unos 20 minutos**, ni uno más, puede que alguno menos. **Su punto exacto se consigue quedando húmedo por dentro.**

Para hacer el frosting y decorar...

- 1.- Pon en un bol queso Mascarpone calculando los cupcakes que vas a decorar.
- 2.- Añade azúcar al gusto y bate con unas varillas (puede ser manual, unos movimientos que le den cuerpo y permitan envolver el azúcar).
- 3.- Coloca en una manga pastelera con la boquilla que desees y decora!!!
- 4.- Espolvorea con almendra crocanti y coloca una manzana de chocolate.

Nota: Si no os gusta el queso Mascarpone, podéis usar cualquier marca de untar, una crema de mantequilla, nata montada,...

Cupcakes de Manzana

Por Ana López del blog "[La guinda del pastel](#)"



Ingredientes:

12 capsulas de papel para magdalenas
2 manzanas
1 cucharadita de mantequilla (clarificada a ser posible)
150 gr. azúcar
125 gr. de mantequilla a temperatura ambiente (es importante)
1 cucharadita de canela
2 huevos
200 gr. de harina de repostería
1 cucharadita de levadura en polvo
170 gr de Leche

Preparación:

- 1.- Pela las manzanas y cortarlas en trozos en forma de cubitos pequeños y regulares.
 - 2.- Pon una sartén al fuego con la mantequilla. Saltea los trocitos de manzana durante 1 minuto sin dejar de saltear. Saca a un recipiente o plato y dejar enfriar.
 - 3.- **Precalentar el horno a 180º.**
 - 4.- Prepara las capsulas de papel, colócalas en bandejas especiales para hornearlas.
 - 5.- Pesa y tamiza la harina y mézclala con la levadura, reserva. Pesa la leche y reserva.
 - 6.- Pon la **mariposa** en la Themomix, añade la mantequilla y el azúcar y **sin programar tiempo bate a velocidad 3 hasta que quede cremosa**
 - 7.- **Baja la velocidad a 2**, añade los huevos por el bocal uno a uno esperando a mezclar bien uno antes de añadir el otro. Añade la canela y sigue batiendo.
 - 8.- Sin dejar de **batir a velocidad 2**, ir añadiendo por el bocal la harina y la leche alternando en 3 pasos, empezando y terminando siempre por la harina.
- Esto es: harina, leche, harina, leche, harina.**
- 9.- **Añadir los dados de manzana** y terminar de mezclar bien con la espátula.
 - 10.- Con una cuchara sopera echa la masa en las capsulas llenando $\frac{3}{4}$ partes.
 - 11.- Introduce en el horno y **hornear a 180º aproximadamente durante 25 minutos** o hasta que se vea que suben y la parte superior está dorada.
 - 12.- Saca de las bandejas y dejar enfriar sobre una rejilla.
- Para quien no quiera complicarse más con la decoración, servir así tal cual, espolvoreando un poco de azúcar glas o canela al gusto.

Para decorar en forma de manzana, necesitas:

150 gr de claras de huevo pasteurizadas ó 5-6 claras de huevo normales
350 gr de mantequilla a temperatura ambiente
130 gr de azúcar glas
Colorante alimentario en gel o polvo rojo y verde
Azúcar (150 gr. aproximadamente para colorear de rojo y verde y cubrir)
Mangas pasteleras desechables
Hojas de menta o hierbabuena
Snacks en forma de palitos
Gominolas en forma de gusano (opcional)
Rotulador negro de tinta comestible (opcional)

Crema merengue suizo de mantequilla: Swiss Meringue buttercream

- 1.- Pon la mariposa, añade las claras de huevo y el azúcar glas, programa **3 minutos, temperatura 37º, velocidad 1** hasta que se disuelva el azúcar.
 - 2.- **Sin programar temperatura ni tiempo, subir la velocidad a 3 y medio** y montar las claras a punto de nieve, -unos 10 minutos- se ve y se “escucha”.
 - 3.- Baja a **velocidad 2 y medio** y añade por el bocal cucharaditas de mantequilla a temperatura ambiente. Espera a que se integre bien cada una antes de seguir.
 - 4.- Cuando acabemos con la mantequilla, **sube la velocidad a 3** y bate hasta que se note que la crema cambia de textura y queda como una crema muy espesa.
 - 5.- Separa en dos recipientes, en cada uno id añadiendo el colorante (rojo o verde) poco a poco y remover bien con una cuchara hasta obtener el tono deseado.
- Esta crema se puede conservar en la nevera en un recipiente hermético una semana o congelar durante un mes.**

Si la textura queda inconsistente, cortada, volver a mezclar con la mariposa a velocidad 3.

Colorear el azúcar:

Colorantes en polvo: mete en una bolsa pequeña el azúcar y un poco de colorante, cierra y sacude fuerte para mezclar, añadir más o menos hasta obtener el tono deseado.

Colorante en gel: mezclar con ayuda de la Thermomix para que no queden grumos. Pon el azúcar y una pizca de colorante y sin tiempo e ir subiendo a velocidad progresiva hasta 7-8 sin pasar de aquí para no llegar a hacerla glas. Ojo con los dedos.

Decorar: Cubrir toda la superficie de la cupcake con la crema coloreada, utilizar para ello una manga pastelera sin boquilla.

Pon el azúcar coloreado en una taza grande, coge el cupcake por la parte de abajo del papel y “rebozar” en el azúcar girando y aplastando un poco para darle la forma redondeada de manzana. Hunde con el dedo un poco la parte de arriba y coloca una hojita de menta y un trocito del snack para hacer el rabito. Pinta los ojos y la boca de los gusanos de gominola con un rotulador de tinta comestible y colocar sobre alguna de las “manzanas”.

Se conservan bien en la nevera en un recipiente hermético (sin la menta). Comer a temperatura ambiente.

Cupcakes de Manzana con buttercream de canela

Por Carmen Galtier



Ingredientes para 24 unidades:

300-400gr manzana troceada tipo reineta

100 gr mantequilla fría

200gr azúcar moreno

4 huevos

150gr harina

1 sobre levadura Royal

Papeles de magdalena

Para la Buttercream de canela:

250 gr mantequilla temperatura ambiente

450 gr azúcar glass (mejor del comprado)

1 cucharadita de azúcar de vainilla (de las de café)

1 cucharadita de canela (de las de postre)

6 cucharaditas de leche o nata líquida (de café)

Preparación:

1.- **Precalentar el horno a 180°.**

2.- Pelar y trocear las manzanas **a velocidad progresiva 1 a 9, unos 10 segundos.** Bajar de las paredes con la espátula.

3.- Añade la mantequilla, azúcar y los huevos y **mezcla 12 seg. en velocidad 3 ½ .**

4.- Añade la harina y levadura y **mezclar 15 segundos en velocidad 3 ½ .**

5.- Pon los papeles de magdalenas en el molde (yo uso uno de esos que tienen 12 huecos y así seguro que no se vuelcan de camino al horno)

6.- Rellena los papeles de magdalenas no más de $\frac{3}{4}$ y **hornea 18 min a 180°.**

Es mejor hacerlas de un día para otro, se separan mejor del papel!

Buttercream de Canela:

1.- Ponemos todos los ingredientes en el vaso. **Programamos 1 minuto en velocidad 1 ½ y después 4 min en velocidad 3 ½ .** Tiene que quedar cremoso.

*Si ha quedado muy líquido, añadir un poco más de azúcar glass y seguir mezclando.

*Si por el contrario está demasiado sólida añadir un poco más de leche o nata.

2.- Se pasa a la manga pastelera y se decoran los cupcakes. Si no tienes manga pastelera no hay problema, se puede usar una bolsa limpia, cortar una punta y usarla a modo de manga o bien cubrir directamente los cupcakes con la espátula.

NOTA: Yo uso la TMX21.

Crujiente de manzanas

Por Davinia Sánchez Torregosa



Ingredientes para 6 personas:

6 manzanas
12 hojas de pasta brick
100gr de azúcar
1 limón
1 cucharada de canela en polvo
3 dl de aceite de girasol

Para la salsa:

1 bote de mermelada de frambuesas

Preparación:

1.- **Pela las manzanas, córtalas por la mitad en forma de rectángulo y descorazónalas.**

2.- **Ponlas en un plato y riega con el zumo de limón. Espolvoréalas con el azúcar y la canela.**

3.- **Extiende las hojas de brick sobre una superficie y coloca la manzana cortada sobre cada una. Cierra cada hoja formando unos paquetitos y fríelos en el aceite caliente durante unos 6 ó 7 minutos dándoles la vuelta varias veces para que se doren de manera uniforme. Retira de la sartén y **dejarlos escurrir sobre papel absorbente.****

Nota: Pon la mermelada de frambuesa en un cazo con dos cucharadas de agua. Remueve y calienta ligeramente. Retirar del fuego y pasa por un colador para obtener una salsa suave. Sirve los crujientes de manzana acompañados con la salsa.

Delicias de manzana y canela

Por María López Velasco



Ingredientes:

1 paquete obleas para empanadillas
4 manzanas peladas y cortadas en daditos
50gr azúcar
50gr mantequilla
1 cucharadita de canela

1.-El relleno:

-Elaboración tradicional: Rehoga en una sartén los daditos de manzana, junto con la mantequilla y el azúcar, hasta obtener la textura deseada (más o menos como una comporta con o sin trozos, según nos guste). Deja enfriar.

-Elaboración thermomix: Añade todos los ingredientes y programar **15 minutos 100º giro a la izquierda velocidad cuchara**. Si véis que pasado este tiempo las manzanas están algo duras, **programar 5 minutos más**, ya que dependerá de la madurez de la fruta. Si queremos que no queden trozos, triturar unos segundos a velocidad 5 (a mi personalmente me gusta que queden trocitos). Dejar enfriar.

2.- Pon en el centro de cada oblea un pegote de la mezcla ya fría y espolvorea con canela.

3.- Cierra la oblea bien como más te guste: empanadilla, rollito.

4.- Coloca los paquetitos de manzana en la bandeja del horno y pincela con huevo batido.

5.- Decora espolvoreando sésamo tostado y de canela. Se quedarán pegados al huevo.

6.- **Introduce en el horno precalentado a 180º y hornea alrededor de 20 minutos** o hasta que estén dorados, vigilando que no se quemen.

Bon appetit! Se pueden tomar templados, aunque fríos están más ricos.

Nota: para esta receta yo he hecho la mitad de la receta que son las delicias de canela y manzana que veis en la foto.

Dulce de Manzana con requesón

Por Manu Catman del blog "[Cocinando con Manu Catman](#)"



Ingredientes:

1kg de manzanas reineta
1 limón sin piel ni pepitas
700gr de azúcar morena

Preparación:

- 1.- Lavamos las manzanas y retiramos el corazón con el instrumento adecuado y luego las cortamos en cuartos (yo las pongo con piel).
- 2.- Una vez cortadas las ponemos en el vaso y **las trituramos 15 segundos en velocidad progresiva 5-7** (hazlo en 2 tandas si encuentras que es demasiado para que no sufra la máquina)
- 3.- Luego añadimos el limón y **programamos 15 minutos, 100º y velocidad 5.**
- 4.- Por último añadimos el azúcar (si quieres una pizca de canela...le da un sabor..ummm!) y **programamos 20 minutos, Varoma, velocidad 5**, no hay que poner el vasito porque tenemos que dejar evaporar, eso sí pon el cestillo porque sino salpica!!!!
- 5.- En unos crackles pon el requesón con el dulce por encima y... A COMER!!!!

Empanada de bacalao y manzanas

Por Alicia Melero



Ingredientes:

Para el relleno:

600gr de cebollas cortadas en cuartos

50gr de aceite de oliva virgen extra

300gr de bacalao desalado sin piel ni espinas

180gr de manzanas Golden

Para la masa:

50gr de agua

50gr de aceite virgen

50gr de vino

90gr de manteca de cerdo
sal

2 huevos

30gr de levadura prensada de panadería

450gr de harina de trigo

Preparación:

1.- *Para el relleno:* pon en el vaso las cebollas 4 segundos en velocidad 4. Retira y reserva.

2.- Pon el aceite en el vaso y **programa 5 minutos, Varoma, velocidad 1.**

3.- Agrega la cebolla reservada y sofríe **15 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**

4.- Añade el bacalao desalado y **sofríe 5 minutos, 100º y velocidad Cuchara.** Retira a un recipiente y deja enfriar completamente.

5.- Pela las manzanas, descórzalas y parte en cuartos. Corta en láminas.

6.- **Precalienta el horno a 200º**

7.- *Para hacer la masa:* pon en el vaso todos los ingredientes excepto los huevos, la levadura y la harina y **programa 1 minuto, 37º y velocidad 2.**

8.- Añade la levadura y un huevo y **mezcla 5 segundos en velocidad 3.**

9.- Agrega la harina, **mezcla 15 segundos en velocidad 6** y luego **amasa 2 minutos en velocidad espiga.** Retira la masa del vaso y divídela en dos. Una para la base y otra para la tapa.

10.- *El montaje:* estira con el rodillo que quede fina y forra la base del molde escogido con una de las mitades. Pon las laminas de manzana encima de esta masa como si fuera para una tarta de manzana, encima pon el bacalao con la cebolla. Tapa con la masa restante, sella los bordes y pinta con huevo. **Hornea 40 minutos a 180º.**

Empanada de morcilla y manzana

Por M^a Ángeles Villares



Empanada de morcilla y manzana

por M^a Ángeles Villares

Para la masa:

- 50 gr de agua
- 50 gr de aceite de oliva
- 50 gr de vino blanco
- 1 huevo
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 nuez de levadura prensada
- 1 cucharadita de sal
- 400 gr de harina

Ingredientes

Para el relleno:

- 1/2 kilo de cebollas
- 30 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
- 30 gr. aceite de oliva
- 50 gr de nata líquida
- Sal, pimienta, nuez moscada y canela al gusto
- 2-3 morcillas de cebolla (depende del tamaño)
- 2 manzanas
- 50 gr aceite de oliva
- 1 huevo batido para pintar la empanada
- 400 gr de harina

Preparación:

- 1.- Pon las cebollas en el vaso en trozos grandes y **programa 4 segundos en velocidad 4**. Añade la mantequilla y el aceite y sofríe **10 minutos, Varoma, velocidad 1**. Incorpora los condimentos y la nata y mezcla **10 segundos velocidad 1**. Reserva.
- 2.- Pone las manzanas peladas en cuartos en el vaso, **trocea 4 segundos, velocidad 4**. Añade 50 gr de aceite y programa **8 minutos, Varoma, velocidad 1**. Desmiga las morcillas y añádelas al vaso, **programa 4 minutos, Varoma, velocidad 1**.
- 3.- **Precalienta el horno a 180º** y vamos preparando la masa. Ponemos en el vaso los ingredientes, excepto el huevo, la levadura y la harina y **programa 2 minutos, 40º, velocidad 2**. Añade el huevo, la levadura y la harina y **amasa 2 minutos en espiga**. Vuelca la masa en una superficie enharinada y divídela en dos partes. Una de ellas la envolvemos en film transparente para que no se reseque y estiramos la otra con ayuda del rodillo procurando que quede muy fina. Cubrimos con ella las paredes de un fondo de un molde rectangular.
- 4.- Sobre la masa estirada, pon una capa del preparado de cebolla que teníamos reservado, a continuación encima la mezcla de morcilla y manzana.
- 5.- Cubre la empanada con la masa restante bien estirada y presiona los bordes para sellarlos. Pincha y barniza la superficie con huevo batido.
- 6.- Por último, **hornea la empanada durante 30 min. aprox.**

Empanadillas de manzana

Por Olga Pareja



Ingredientes:

2 manzanas
1 ó 2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de mantequilla
Canela
Obleas

Preparación:

- 1.- Trocear la manzana a dados pequeños. Sofreírla con la mantequilla y el azúcar.
- 2.- Cuando esté pochadita, echar la canela (al gusto) y retirar.
- 3.- Rellenar las empanadillas y freírlas en aceite de girasol o introducirlas al horno hasta que estén doraditas.
- 4.- Una vez acabadas, espolvorear azúcar glas.

Más fáciles imposible!!

Emparedados de dulce de leche y manzana

Por Carmen Gutierrez Pino



Ingredientes para 6 pers:

6 rebanadas de pan de molde sin corteza
400ml leche entera
12 cucharaditas de dulce de leche
2 manzanas Golden o Reineta
2 huevos
Aceite de oliva virgen extra para freír
200gr de azúcar aprox

Preparación:

- 1.- Pela las manzanas, córtalas en cuartos quitando el corazón, ponlas en un recipiente para **microondas**, tapa y **cocina 2 minutos potencia máxima**. Retirar el jugo.
- 2.- Pon la leche en un recipiente donde mojaremos las rebanadas de pan.
- 3.- Bate los huevos y resérvalos para rebozar los emparedados cuando estén listos.
- 4.- Pon en un plato azúcar suficiente para rebozar los emparedados cuando estén fritos.
- 5.- Calienta el aceite y mientras tanto prepara los emparedados: Moja en la leche que estará a temperatura ambiente, una rebanada de pan de molde y escúrrela un poco de manera que no chorree leche al cogerla. Pon dos cucharadas de dulce de leche en la rebanada de pan mojado, y sobre esta trozos 3 ó 4 trozos de manzana fileteada, de manera que quede la mitad del pan sin nada encima, para poder doblarlo en diagonal.
Se dobla el pan dejando dentro el dulce de leche y la manzana, se reboza en el huevo batido y se fríe en abundante aceite caliente.
- 6.- Cuando esta doradito por ambos lados, se saca y se pone en un plato con papel de cocina, se reboza en azúcar y se pone en la fuente de servir. Templaditos están muy buenos. También se pueden tomar fríos.

Nota: El dulce de leche yo lo prepare con la Thermomix, si no la tenéis lo podéis comprar ya preparado.

Ensalada de pescado blanco y manzana

Por Lady Halcón del blog "[El recetario de Lady Halcón](#)"



Ingredientes para 2 pers:

4 pescadillas pequeñas
1 manzana
1 lata pequeña de maíz dulce
3 tomatitos secos
1 yogurt natural
1 cebolla grande
Aceitunas
Zumo de 1/2 limón
Mayonesa (opcional)
Sal, Pimienta, laurel, Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

1.- Pon en remojo los tres tomatitos secos.

2.- Limpia las pescadillas o como nosotros, puedes usar las que venden ya congeladas y preparadas para cocinar, eso sí, déjales la piel y la espina y ponlas a **cocer en una olla durante 20 - 30 minutos con una hoja de laurel, 3/4 de la cebolla y una pizca de sal**. Deja templar las pescadillas para quitarles la piel y las espinas y desmenúzalas en una fuente o bandeja.

3.- **Lava la manzana, quítale el corazón sin pelarla y córtala a dados. Pica también el 1/4 de cebolla** que te sobró antes y los tomates secos.

4.- Ahora solo queda añadir el resto de ingredientes a la fuente, pero acuérdate de **escurrir todo muy bien** para que no se agüe la ensalada, y salpimenta a tu gusto.

5.- Para el aliño, **mezcla el yogurt con el zumo de limón, un chorro de aceite de oliva**. Y, si quieres, le puedes añadir un poquito de mayonesa. Échalo por encima y remueve para que se mezcle todo bien ¡y ya estará lista!

Nota: Si no queréis tirar nada, el caldo que te sobre al hervir el pescado puedes usarlo para cocer otro día un poco de arroz, te quedará una sopa muy buena, ya lo verás :).

Espirales de compota de manzana al caramelo

Por Conxi Granados



Ingredientes:

- 1 masa de hojaldre
- 1 manzana
- 2 cucharadas de azúcar
- 15 gr. mantequilla
- 2 cucharadas de agua
- Azúcar glas
- Y un poquito de amor y cariño...

Preparación:

- 1.-Primero ponemos el azúcar y el agua **mezclamos bien y al micro 2 minutos 900w**.
 - 2.- Mientras pelamos la manzana y la troceamos, si nos queda algo de piel no pasa nada.
 - 3.- Sacamos el azúcar del micro y le añadimos la mantequilla removemos con una cuchara para que se deshaga un poco, echamos los trocitos de manzana y volvemos a poner en el **micro 2 minutos 900w**, nos tiene que quedar blandita la manzana.
 - 4.- Con un tenedor acabamos de deshacer las manzanas que al mezclar con el caramelo nos queda un color... pues eso de caramelo.
 - 5.- Estiramos la masa de hojaldre y pintamos con la compota o puré de manzana con caramelo.
 - 6.- Con el cortador de pizza o un cuchillo afilado hacemos tiras largas de la masa, doblamos por la mitad y a la hora de ponerla en la bandeja la vamos retorciendo como si fuera espiral.
 - 7.- Con el **horno caliente a unos 200º** (aire o con calor arriba y abajo) metemos la bandeja unos 15-20 minutos, hasta que veáis que el hojaldre toma un poco de color.
- Yo no pinto con huevo el hojaldre pues lo que quiero es que predomine el color de la compota que al introducir al horno se hace más caramelo.
- 8.-Sacamos del horno y le añadimos el azúcar glas.

Y ya está..., buenísimo. Se le puede poner mermelada, nocilla o si lo queremos salado pues patenade, puré de anchoas, etc...

Estrella de compota y crujiente de jamón

Por Maite Suárez del blog [“En tu cocina y en la mía”](#)



Ingredientes:

100 ml. de leche
2 cucharadas soperas de leche
1 cucharada (de postre) de maicena
1 ramita de canela
1 nuez de mantequilla o margarina
1 cucharada sopera de azúcar moreno
compota de manzana (la mía era casera)
hojaldre
jamón serrano

Preparación:

- 1.- Forramos el molde con el hojaldre y lo pinchamos con un tenedor (o le ponemos peso) para que no suba en el interior, que luego tenemos que rellenar.
- 2.- Aprovechamos el horno para hacer los crujientes de jamón, cortando éste en finas tiras, colocándolo en papel de horno y esperando a que veamos que ha quedado seco y crujiente.
- 3.- Ponemos a calentar la leche con la rama de canela y, cuando haya hervido un poco, retiramos la canela. Añadimos el azúcar moreno y la mantequilla. Removemos hasta que se disuelvan en la leche.
- 4.- Diluimos la maicena en las dos cucharadas de leche y lo añadimos al cazo. Removemos mientras espesa y lo retiramos. Dejamos entibiar.
- 5.- Cuando se haya enfriado la crema, incorporamos la compota de manzana bien escurrida.
- 6.- El hojaldre, ya frío, lo rellenamos con la compota con crema y lo decoramos con unos crujientes de jamón serrano.

Filloas rellenas de compota de manzana

Por Esther Outón



Ingredientes:

Para la compota:

700gr de manzana reineta
Un palito de canela
125gr de azúcar
30gr de azúcar moreno
100gr de agua
2 cucharadas de zumo de limón

Para las filloas:

6 huevos
250gr de leche
250gr de agua
Ralladura de limón
Sal
Medio sobre de levadura Royal
Un poquito de canela o especias filloas
Harina de repostería a ojo entre 250gr y 300gr aprox)

Preparación:

La compota:

- 1.-Pela y trocea las manzanas. Reserva.
- 2.- Echa en el vaso de la thermomix el resto de ingredientes junto con las manzanas troceadas y programa **20 minutos, temperatura 100°C, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
- 3.- Pasados los 20 minutos retiramos el palito de canela y **tritura todo durante 20 segundos en velocidad 5**.

Las filloas:

- 4.- Pon todos los ingredientes en el vaso de la thermomix menos la harina. **Programar 20 segundos velocidad 4**.

- 5.-**Ve incorporando la harina en velocidad 4 con la máquina en marcha y sin programar tiempo**. Tras conseguir la consistencia deseada **dejar reposar durante 30 minutos**.

A continuación se hacen las filloas en la sartén como se indica en VelocidadCuchara.com

Montaje de las filloas rellenas de compota de manzana:

Haz saquitos con las filloas, añadiendo en su interior dos cucharadas de compota de manzana. Las atas con un lacito, un cordelito o en mi caso con una planta llamada **Rafia** que hace tiras con las que se puede atar.....¡Qué aproveche!

Flan pudding de manzana y jarabe de arce

Por Palmira Orella del blog "[Come conmigo, el blog de Palmira](#)"



Ingredientes para 3 pers:

2 manzanas
10g de mantequilla
1 cucharada + 35g de sirope de arce
15cl de leche desnatada
5cl de nata líquida 5%MG
40g de biscotes (entre 4 y 6 dependiendo de la marca)
1 huevo

Preparación:

- 1.- Pelamos las manzanas y las cortamos a daditos.
 - 2.- Calentamos la mantequilla en una sartén y doramos las manzanas. Cuando estén hechas, caramelizamos con la cucharada de sirope de arce y reservamos.
 - 3.- **Calentamos el horno a 180º** y preparamos un baño maría caliente.
 - 4.- Batimos el huevo con la leche, la nata y el sirope de arce.
 - 5.- Repartimos entre 3 cuencos aptos para horno la mitad de los biscotes desmigados, después las manzanas caramelizadas y terminamos con los biscotes sobrantes.
 - 6.- Vertemos la preparación leche/huevos.
 - 7.- **Horneamos con baño maría durante unos 30 minutos** y ya están listos.
- Se pueden comer templados o fríos, su sabor es distinto pero buenísimo en ambos casos.
Bon profit!

Flor de hojaldre y manzana

Por Noelia Terciado



Ingredientes:

- 1 Masa de Hojaldre rectangular
- 3 Manzanas
- Almíbar para Ablandar las Manzana*, le pondremos : 4 cucharadas soperas de Azúcar, 2 cucharadas de zumo de limón, 1 litro de agua
- 5 cdas de azúcar Glas
- 2 cdita de canela en polvo
- 1 cdita de ralladura limón.
- 2 cdas de azúcar moreno

Preparación:

- 1.- Echa 120gr de azúcar en el vaso y **pulveriza 30 segundos en velocidad progresiva 5-10**. Guarda y reserva
- 2.- Añade todos los ingredientes del almíbar al vaso y **programa 6 minutos , 100º , Velocidad 2**, es suficiente con que comience a Hervir.
- 3.- Mientras lavamos bien las manzanas y las cortamos en laminas.
- 4.- **Sumerge las manzanas en el almíbar 2 minutos** para que se ablanden y tomen sabor. Saca las manzanas y seca bien.
- 5.- En un cuenco aparte, pon el azúcar glas, las dos cucharadas de canela y la ralladura de limón y mezcla.
- 6.- Extiende el hojaldre y espolvorea con la mezcla anterior por encima.
- 7.- Corta en tiras de 1,5 cm aproximadamente
- 8.- Pon las manzanas encima de la tira superponiéndolas un poco unas a las otras y con el borde siempre hacia el mismo lado.
- 9.- Envuelve la tira sobre si misma intentando darle forma de flor, sujetar con un palillo.
- 10.- Espolvorear con azúcar moreno.
- 11.- **Hornear 25 minutos 180º calor arriba y abajo.**

Antes de servir espolvorea con la mezcla de Azúcar Glas, Canela y ralladura de limón.

Fuente: receta del Blog "[Auxdelices des Gourmets](#)"

Galletas de manzana

Por Paula del blog "[Con las zarpas en la masa](#)"



Ingredientes:

para el puré de manzana:

200gr de manzana golden
cortada y pelada
40gr de azúcar

para la masa de las galletas:

475 gr de harina
200 gr de mantequilla a
temperatura ambiente
115 gr de azúcar
1 huevo
el puré de manzana
colorantes verde, amarillo y
rojo

Preparación:

- 1.- *Para el puré de manzana:* para ello ponemos en una olla el azúcar junto con la manzana troceada muy pequeña y pelada. Cocinamos hasta que se haga un puré que podamos chafar con un tenedor. Dejamos templar y reservamos.
- 2.- Batimos la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar, añadimos el puré de manzana. Cuando esté todo integrado añadimos el huevo y seguimos batiendo. En último lugar añadimos la harina.
- 3.- Dividimos la masa en tres porciones y a cada una de ellas le añadimos un colorante.
- 4.- Estiramos la masa entre dos hojas de papel de hornear con ayuda de un rodillo y refrigeramos durante una hora. Cortamos con el cortador elegido.
- 5.- **Horneamos a 180º durante 7-8 minutos.**

Ale, a disfrutar!!!

Guarnición de manzana y ciruelas

Por Jessica Sánchez



Ingredientes:

- 1 cucharada de manteca de cerdo ó 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 puñado grande de piñones
- 2 manzanas
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 puñado grande de ciruelas arrugadas con hueso
- 2 cucharones de caldo de carne

Esta guarnición es perfecta para carnes al horno como pierna de jamón al horno.

Preparación:

Sin Thermomix

- 1.- En una cazuela, deshacer la manteca de cerdo (si se utiliza aceite, simplemente calentarlo).
- 2.- Añadir los piñones y, cuando estén un poco dorados, añadir las manzanas cortadas a cuartos sin pelar y sin corazón.
- 3.- Dorar dando unas vueltas y añadir el azúcar.
- 4.- Cuando el azúcar esté un poco derretida, añadir las ciruelas.
- 5.- Cuando esté todo caramelizado, añadir el caldo y dejar que haga xup-xup

Con Thermomix

1. Pon la manteca o el aceite **2 minutos, Varoma, velocidad 1.**
2. Añade los piñones a través del bocal y programa de **10 a 15 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad**, hasta que los piñones estén dorados.
3. Agrega las manzanas cortadas a cuartos sin pelar y sin corazón y cocina aproximadamente **7 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
4. Entonces, añadir el azúcar y programar **1 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
5. Agregar ahora las ciruelas y programar **3 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
6. Finalmente, añadir el caldo y programar **8 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**

Hojaldre de manzanas

Por Andrés Vargas del blog "[Mamá ya se cocinar](#)"



Ingredientes para 2 personas:

1 lamina de hojaldre
1 manzana
azúcar moreno
1 cucharadita de canela
huevo para pintar el hojaldre (opcional)

Preparación:

- 1.- En primer lugar se pelan las manzanas y se filetean finitas.
- 2.- Luego se extiende el hojaldre, y en el centro se van distribuyendo capas de manzana.
- 3.- Entre capa y capa se va espolvoreando el azúcar y la canela. Podéis hacer cuantas capas queráis, siempre que el hojaldre cierre bien después.
- 4.- Cuando hayáis terminado, cerráis el hojaldre y usáis unas tiritas finas para sujetarlo y cerrarlo mejor. Además decora y queda muy bien.
- 5.- Pintáis la superficie con huevo y lo introducís unos **20 minutos en el horno a 180º grados**. Debe crecer en tamaño y quedar doradito.

Una receta fácil, y para cualquier inexperto culinario. Os aconsejo acompañarlo de nata o helado de vainilla. Espectacular de lo rápido y sencillo que es! Que disfrutéis!

Hojaldre con manzana y foie

Por Lluís Gasulla



Hojaldre con manzana y foie por Lluís Gasulla

Ingredientes:

1 lámina de masa de hojaldre
1 berenjena
1 manzana
1 lamina de foie gras micuit
(previamente congelado)
Reducción de vinagre balsámico
de módena
Rúcula

Preparación:

- 1.- Asar la berenjena en el **horno 25-30 minutos a 220°**.
- 2.- Quitar la piel y hacer tiras de berenjena y colocarlas en un bol, con un chorrito de aceite, vinagre y sal.
- 3.- **Hornear la masa quebrada durante 15 minutos en el horno a 175- 200°.**
- 4.- Colocar la placa de hojaldre y agregar encima unas tiras de berenjena.
- 5.- Con una mandolina corlar dos lonchas de manzana y pasarlas vuelta y vuelta por un sartén con un poquito de aceite y colocarlas encima de la berenjena.
- 6.- Pasar el foie por la picadora para formar virutas y adornar por encima del hojaldre.
- 7.- Añadir un chorrito de reducción de vinagre balsámico de módena.
Adornar con unas hojas de rúcula.

Hojaldre de manzanas y mascarpone

Por Mar Martínez Ripoll



Ingredientes:

- 1 placa de hojaldre
- 2 manzanas Golden o reineta
- 200gr de queso mascarpone
- 50gr de azúcar
- 20cl de nata líquida
- 2 huevos

Preparación:

1.- **Precalienta el horno a 200º.**

2.- **Forra un molde con el hojaldre** (mejor que sea un molde desmoldable para retirar fácilmente la tarta). **Pincha el fondo** de la base de hojaldre con un tenedor y **pon papel de horno sobre el fondo con unos garbanzos encima** –es un truco para que al hornear la base del hojaldre no suba-.

3.- **Hornea durante 7 minutos a 200º.** Deja enfriar mientras preparamos el relleno y baja la temperatura del horno a 180º.

4.- Pon en el vaso de la Thermomix en queso mascarpone, el azúcar y la nata. **Bate 20 segundos en velocidad 5** y baja lo que haya quedado en las paredes con la espátula.

5.- **Agrega los huevos y bate 10 segundos en velocidad 5.**

6.- **Pela una de las manzanas, córtala en cuartos y retira el corazón. Haz lonchas finitas** y ponlas en un bol. Vierte la **mezcla del queso** sobre ellas remueve con cuidado.

7.- Pon esta mezcla sobre el hojaldre y pela la otra manzana, córtala en cuartos y quítale el corazón. Haz láminas finitas y ponlas sobre la mezcla anterior. **Espolvorea con un poco de azúcar e introduce al horno a 180º durante 35 minutos.** Sirve tibia o al menos a temperatura ambiente.

Nota: Si te gustan las tartas de manzana, pruébala. Me sorprendió el sabor tan suave que queda con la crema mascarpone.

Hojaldre de manzana y queso de cabra

Por Rosa Arias del blog "[Mi peque estudio](#)"



Ingredientes para 4 personas:

1 plancha de hojaldre
1 manzana fuji
4 rodajas de queso de cabra (rulo)
1 huevo
zumo de limón
miel
jengibre
azúcar avainillada

Preparación:

- 1.- Cortar el hojaldre en forma de cuadrado un poco mas grande que la rodaja de queso.
- 2.- Pinchar con el tenedor la base de hojaldre con el fin de que no suba.
- 3.- Pelar la manzana quitarle el corazón, cortarla en rodajas del mismo grosor que el queso y rociarlas con limón para que no se oxiden.
- 4.- Colocar la rodaja de queso encima del hojaldre y encima la manzana, espolvorear con el jengibre y el azúcar avainillada.
- 5.- Pintar con huevo los bordes del hojaldre y meter en **el horno precalentado a 180º 20 minutos** (Pero ya sabéis que cada horno es diferente).
- 6.- Una vez fuera del horno pintarla con miel para dar brillo a la manzana.

Hojaldre de manzanas y requesón

Por Pili Cruz Sánchez del blog "[Cuisine4you](#)"



Hojaldre de manzanas y requesón

por Pili Cruz

Ingredientes:

1 masa de hojaldre
3 manzanas golden
2 huevos
100gr de requesón
200ml de nata líquida
70gr de azúcar
Canela molida

Preparación:

1.- **Precalienta el horno a 200º.**

2.-**Extiende la lámina de hojaldre, forra un molde redondo y pincha el fondo.** Cubre con papel de horno y coloca garbanzos para que no suba la masa al hornear. **Hornea 7 minutos a 200º.**

3.- Pela las manzanas, descorazona y cortar a láminas finas. Reserva.

4.- Bate los huevos con el azúcar y para ello programa **2 minutos, 37º, velocidad 2 y medio.** Agrega el requesón desmenuzado y la nata y mezcla otros **2 minutos, 37º, velocidad 2 y medio.** Echa la mezcla obtenida en un bol grande y agrega la mitad de las láminas de manzana. Mezcla con la ayuda de una espátula.

5.- **Vierte en la base de hojaldre y pon encima las láminas de manzana restantes, dándoles forma de abanico. Espolvorea con canela molida y una pizca de azúcar.** Ahora tan sólo nos queda **hornear alrededor de 35 minutos a 180º.**

Puedes servir la tarta tibia o a temperatura ambiente, como queráis.

Macedonia de frutas con manzanas

Por Mario Herráez



Ingredientes:

2 plátanos
2 peras
1 rodaja grande de melón
2 manzanas pink lady (que nos encantan)
zumo de naranjas valencianas recién cogidas del árbol y exprimidas hasta cubrir toda la fruta.

Preparación:

- 1.- **Todas las frutas deben estar en su punto de maduración** para que la macedonia quede exquisita. Corta y pela cada fruta en tacos de tamaños homogéneos.
- 2.- Una vez listos ponlos en un cuenco grande o en boles más pequeños de forma individual y vierte el zumo de las naranjas recién exprimidas.
- 3.- **Las puedes dejar macerando o tomar en el momento**

Nota: están muy ricas frescas de la nevera como postre y con azúcar!!!

Magdalenas de la "Amoña" (abuela), rellenas de manzana

Por Leticia González



Ingredientes:

(para 24 unidades)

350gr de harina

2 yogures naturales

10gr de levadura química (1 sobre)

120gr de aceite de girasol

250gr de azúcar

6 huevos

4 manzanas en compota

Peladura de limón y naranja (solo la parte coloreada)

Semillas de amapola

Preparación:

1.- **Precalienta el horno a 200º.**

2.- Prepara la bandeja del horno con los moldes de papel.

3.- Pesa el aceite y reserva.

4.- Pulveriza el azúcar, la piel del limón y la piel de la naranja **programando 30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

5.- Añade al vaso los huevos y los yogures, **mezcla 20 segundos, velocidad 5.**

6.- Con la **máquina en marcha en velocidad 4**, añade por el bocal el aceite poco a poco.

7.- Incorporar la harina con la levadura y las semillas de amapola, **programar 30 segundos, velocidad 4.**

8.- Verter la mezcla en una manga pastelera y rellena los moldes de las magdalenas hasta la mitad, añade una cuchada de compota de manzana y **cubre hasta 3/4 partes** del molde.

9.- **Hornear las magdalenas durante 17 minutos a 200º.** Una vez horneadas dejar enfriar y adornar al gusto.
Quedan sabrosísimas!!!!

Manzana & Cava

Por Jose Ignacio Garrido del blog "[Espacio de Nachete](#)"



Ingredientes:

Espuma de manzana:

4 manzanas reinetas
4 hojas de gelatina
azúcar al gusto del
consumidor (yo 4 cucharadas
de café)

Confitura de Manzana:

1 Manzana reineta
100gr azúcar
100gr agua

Preparación:

1.- *Espuma de manzana:* Cazuela al fuego con las reinetas peladas y un culín de agua hasta conseguir una compota. Rectificar de azúcar y damos caña a la batidora hasta tener una crema fina. Añadir la gelatina (que tendremos previamente el agua fría) y al sifón pasando por el colador bien fino. Agitado, dejar enfriar y a la nevera un par de horas por lo menos.

2.- *Para el gel de cava:* ¼ botella de cava seco del que mas nos guste en casa -ya que algo habrá que hacer con todo lo que sobra ¿no? ;) y Xantana. Añadimos la xantana al cava hasta conseguir el punto gelatinoso pero sin ser solido.

3.- *Confitura de Manzana:* Con el agua y el azúcar preparamos un almíbar donde luego bañamos la manzana pelada cortada en rodajas finas... lo dejamos ahí hasta reducir casi a 0 el líquido.

4.- *Montaje:* En un vaso (tamaño según gustos -yo prefiero mas o menos pequeño y si tal repetimos), al fondo ponemos la confitura, en medio el gel de Cava y rematamos con la espuma de manzana...

Un saludo

Manzanas asadas al microondas

por Mabel Pomata del blog "[La cocina de Mami](#)"

Manzanas asadas con microondas

por Mabel Pomata



Ingredientes:

3 ó 4 manzanas reinetas
2 cucharadas de azúcar morena
1 cucharada de canela
Unos pegotitos de mantequilla
Un chorrito de vainilla
Un chorrito de ron

Preparación:

1.- **Pela las manzanas, quítales el corazón y las filetéalas.**

2.- **Ve poniendo en una fuente apta para microondas una capa de manzanas**, por encima la **mitad del azúcar y la mitad de la canela...** Ponemos el resto de las manzanas y repetimos la misma operación con el azúcar y la canela.

3.-Por último agrega unos pegotes de mantequilla y el chorrito de vainilla y el de ron.

4.- Tapa con plástico transparente y mete al **horno microondas unos 8 minutos a máxima potencia** (dependerá del microondas)

Están buenísimas y acompañadas con una bola de helado inmejorables.

Manzana asada con almíbar de naranja

Por Raquel del blog "[Manzanas Rojas](#)"



Ingredientes:

- 4 manzanas.
- 1 kiwi.
- Cerezas confitadas.
- 1 naranja.
- 2 cucharadas soperas de azúcar.

Preparación:

- 1.- Lavar bien las manzanas y descorazarlas con cuidado para no romperlas.
- 2.- Colocarlas en un plato llano e introducirlas en el **microondas**. Dejarlas hacerse unos **10-15 minutos a potencia media**.
- 3.- Mientras tanto **exprimir la naranja y colar el zumo**.
- 4.- Poner una cazuela **o cazo a fuego suave y añadir el zumo y el azúcar**. Remover hasta obtener un almíbar fino.
- 5.- **Dejar enfriar las manzanas y el almíbar**.
- 6.- **Para decorar pelar el kiwi y cortar rodajas de medio centímetro aproximadamente**. Colocar las manzanas en el plato o fuente, introducir un pequeño palillo en su interior. **Ensartar en el palillo de cada manzana una rodaja de kiwi y cerrarlo con media cereza confitada**.
- 7.- Regar con el almíbar en el momento de servir.

Manzanas asadas con granos de pimienta o "Baked apples with peppercorns"

del libro "Desserts" de Gordon Ramsay

Por Carmen M^a López del blog "[No quieres caldo?... pues toma dos tazas](#)"



Ingredientes:

6 manzanas firmes tipo Granny Smith
100gr mantequilla pomada
100gr azúcar moreno sin refinar (Azúcar Demerana que compro en el Corte Inglés)
300ml zumo manzana
1 cucharada granos pimienta negra aplastados
1 cucharada granos pimienta rosa aplastados
1 vaina vainilla abierta
2-3 cucharadas Armagnac

Preparación:

1.- Pelar manzanas y quitar los corazones. Secar con un papel de cocina, pincelar con la mantequilla y rebozar en el azúcar. **Hornear 10 minutos a 190°C.**

2.- Mezclar el zumo con las pimientas y la vainilla, y echar sobre las manzanas y volver al **horno durante 20 minutos más, regando cada 5 minutos con el zumo.** Yo no utilicé pimienta negra y pimienta rosa, sino un mix de pimientas que compré en Aldi, y en lugar de triturar los granos los dejé enteros, y dieron un sabor suficiente.

3.- Al sacarlas del horno **seguir regarlas una vez más y se toman en caliente o templadas**, además si se dejan enfriar o no se calientan, se ven "ojos" de la mantequilla en el zumo y no queda tan bonito.

El sabor es delicioso en caliente, y con una bola de helado de vainilla tienen que estar riquísimas...

Manzanas asadas con Marsala

Por Esther Clemente de el blog "[La cocina mágica de Esther](#)"



Ingredientes para 6 unidades:

2 cups (470 ml) de zumo de manzana natural o sidra dulce sin fermentar, o bien 2-3 manzanas pasadas por la licuadora.
1 cup (235 ml) de vino de Marsala
55 gr de azúcar moreno y 6 cucharadas más
6 manzanas Golden Delicious
6 cucharadas de pasas sin pepitas
2 cucharadas de almendra fileteada o picada
1 cucharada y media de margarina

Preparación:

- 1.- Pon en un bol pequeño las pasas, cúbreelas con agua y mételas en el microondas un minuto a máxima potencia para que se hidraten.
- 2.- En una cacerola pon a fuego medio el zumo de manzana y el vino de Marsala y déjalo que hierva hasta que se reduzca a la mitad, mas o menos durante unos 20 minutos.
- 3.- Agrega el azúcar moreno (los 55 gr) y cuécelo unos 5 minutos más. Este jarabe puedes hacerlo el día antes. Cuando esté cocido, tápalo y déjalo que vaya enfriando. Si lo haces el día antes, refrigéralo, pero antes de usarlo déjalo que se ponga a temperatura ambiente.
- 4.- Precalienta el horno a 180° con turbo.
- 5.- Quita con un descorazonador de manzanas el corazón, pero sin llegar abajo de todo para que no quede hueco en la base de la manzana.
- 6.- Coloca las manzanas en una fuente de cerámica resistente al horno.
- 7.- Echa en cada manzana una de las seis cucharadas de azúcar moreno, después las pasas, y por último un poquito de almendra fileteada, así en las seis manzanas.
- 8.- Vierte el jarabe sobre y alrededor de las manzanas. Pon una bolita de margarina encima de cada una.
- 9.- Cubre la fuente con papel de aluminio y hornea durante 30 minutos. Cuando pase este tiempo destápalas y sigue horneándolas, vete rociándolas de vez en cuando con el almíbar, hasta que estén tiernas durante unos 25 minutos mas.

Nota: En el caso de que os apetezca hacerlas pero no tengáis el zumo de manzana o sidra, triturar con el thermomix 2 manzanas golden y 4 cubiletes de agua a máxima potencia, os quedará un zumito de manzana espeso que os valdrá perfectamente para hacer el almíbar.

Manzana asada con ropa

Por Kako del blog [“En Guete by Kako”](#)



Receta para 4 manzanas:

500gr de masa **brissé** * o su equivalente en masa comprada.

8 dátiles picados y sin hueso

50ml de té de jazmín

4 manzanas ácidas

1 cucharada de azúcar para espolvorear

Preparación:

1.- Sumergir los dátiles en el té de jazmín por **10 minutos**.

2.- Retirar el corazón de las manzanas, conservando su piel. Pinchar, con un tenedor, las manzanas por todos lados.

3.- Rellenar el agujero con los dátiles.

4.- Separar la masa en cuatro porciones, estirar cada uno hasta **2 mm de espesor** y formar un círculo, en el centro hacerle un agujero y cubrir con esta masa las manzanas, cerrando bien la parte de abajo. Con un cuchillo afilado hacer cortes en la masa de manera transversal.

5.- **Precalentar el horno a 160°**, colocar las manzanas dentro de una fuente refractaria y dejarlas por **1 hora y media o hasta ver que están blandas**. Se puede introducir la punta de un cuchillo y probar como va la cocción

6.- Retirarlas del horno y regar azúcar por encima, dorarla con el soplete (yo no tenía en ese momento), templar, pero que no lleguen a enfriar y servir opcionalmente con un rosetón de crema.

Que las disfruten!

*Masa Brisé:

250 gr de harina; 125 gr de mantequilla blanda; 1 huevo; 1 cucharadita de azúcar; 1/2 cucharadita de sal; 40 ml de agua fría

Se forma un volcán con la harina y en el centro se agrega la mantequilla blanda cortada en trozos. Agrega la sal, azúcar y el huevo e integrar todo. El agua se va incorporando al final para ligar bien la masa y la cantidad es orientativa dependiendo de la necesidad.

Formar una bola homogénea y lisa. Dejar reposar en la heladera una media hora. Pasado este tiempo estirar con ayuda de un palo de amasar y seguir las instrucciones para esta receta.

Manzanas asadas con salsa de vainilla

Por Pepa del blog "[Pepa Cooks](#)"



Manzanas asadas con salsa de vainilla

Ingredientes:

2 manzanas
25 gr. de avellanas
1 cucharada de azúcar
2 cucharadas de mermelada

Para la salsa de vainilla:

2 yemas de huevo
1 cuchara de azúcar
Media rama de vainilla
3 claras de huevo

Preparación:

Las manzanas:

- 1.- Mezclamos las avellanas con la cucharada de azúcar y la mermelada.
- 2.- En una fuente ponemos las manzanas, descorazonadas y partidas por la mitad. Las pasamos por un poquito de zumo de limón para que no se oxiden y las cubrimos con la mezcla anterior y las **horneamos -35 minutos a fuego medio-**.

La salsa:

- 1.- La prepararemos removiendo en un baño María dos yemas de huevo con una cucharada de azúcar y la media rama de vainilla -solo utilizaremos las semillas y la raspadura interna que sacaremos con un cuchillo-. Movemos hasta que tengamos una crema.
- 2.- A la mezcla anterior se le añaden las tres claras batidas a punto de nieve que incorporaremos despacio.

Servimos las manzanas -mejor templadas- **sobre la salsa**. Si no os gusta la acidez de la reineta, podéis dejarla que madure bien o tomar otro tipo de manzana como la golden.

Manzanas asadas en cama de merengada

Por Ana Rico, realizada en fusión Cook



Ingredientes:

3 manzanas (1 roja, 1 royal gala y 1 fuji)
1 palo de canela
50gr de azúcar
40ml de vino de moclinejo
40gr de miel de flores
3 clavos de olor
1 natillas de leche
merengada
1 cucharadita de canela molida

Preparación:

1.- **Lavamos y secamos** bien las manzanas, **cortamos la cubierta con un cuchillo y vaciamos el interior** con un ahuecador.

2.- Ponemos las manzanas en un escurridor de rejillas, metemos dentro 1/3 parte del palo de canela, pinchamos 1 clavo en cada manzana, ponemos 1/3 parte de azúcar dentro de cada una, regamos con el vino y repartimos la miel entre las 3 piezas.

3.- Ahora ya solo nos queda tapar las manzanas y **programar "menú horno" 30 minutos a 150º**, válvula abierta, sacamos de la cubeta y dejamos templar.

4.- Ya solos nos queda poner una **cama de natillas de leche merengada** y **encima las manzanas, espolvoreamos con canela molida y metemos en el frigo y servir fresquita** .

Manzanas asadas rellenas y enrejadas

Por SandeeA del blog "[La receta de la Felicidad](#)"



Ingredientes para 4 pers:

4 manzanas reineta
2 láminas de pasta brisa
4 cucharadas colmadas de crema pastelera
nueces, almendra en granillo,
pasas

para el caramelo:

150 gr de azúcar

para la crema pastelera:

250 ml de leche

250 ml de nata

150 gr de azúcar

3 yemas de huevo mediano

1 vaina de vainilla

30 gr de maicena

Elaboración tradicional:

1.- Comenzamos asando las manzanas. Para ello las **lavamos** cuidadosamente, las **descorazonamos** con cuidado de no llegar al fondo de la manzana. Las ponemos en una **fuelle apta para horno, con medio vaso de agua, y las cocinamos a 180º durante unos 25 minutos** (cuando las pinchemos deberán estar blanditas pero sin romperse, también depende de como os gusten)

2.- Mientras **preparamos el relleno, mezclando la crema pastelera, con las pasas hidratadas y los frutos secos**. Una vez asadas las manzanas, las rellenas con la mezcla de crema pastelera y frutos secos.

3.- **Seguimos elaborando la "cárcel"**. Para ello, como os expliqué en su momento, hacemos una bola de papel de hornear de tamaño un poco mayor que la manzana. No hace falta que sea perfecta, ni que el enrejado quede perfecto tampoco.

Usamos un cortador de rejilla o un cuchillo bien afilado, y lo pasamos sobre cada lámina de pasta brisa. Cortamos en 4 trozos, y colocamos la pasta brisa sobre una bola de papel de hornear como se ve en las imágenes.

Horneamos 15 minutos a 200 º. Si la masa brisa es demasiado fina para usar el cortador y os da problemas, podéis amasarla y estirarla del grosor que deseéis.

Una vez horneado, extraemos con cuidado la bola de papel de hornear.

4.- Mientras que se hornea, preparamos el caramelo, simplemente poniendo el azúcar en un recipiente antiadherente sobre fuego medio, hasta que se vuelva líquido y adquiera un tono oscuro

5.- Una vez horneada la rejilla de pasta brisa, la pasamos sobre el caramelo con cuidado de no quemarnos, para que se impregne bien por toda su superficie.

Dejamos secar, y ya está listo el plato! Ponemos una manzana por comensal, rellenamos generosamente con la crema, y cubrimos con la rejilla de pasta y caramelo... Más fácil imposible

Sobraré tanto crema pastelera como caramelo, pero seguro que enseguida encontraréis quien se lo acabe :)

Elaboración en Thermomix:

1.- Comenzamos **aromatizando la leche y la nata**, poniéndolas en el vaso junto con la vaina de vainilla, **programando 10 minutos, 90º, velocidad 1.**

2.- Retiramos la vaina de vainilla, colamos la leche y la nata, y las ponemos con el resto de los ingredientes de la crema en el vaso, y programamos **7 min 90º velocidad 4.**

3.- El resto igual que la elaboración tradicional.

Manzanas con camisa de hojaldre

Por Adelina Gil



Ingredientes para 2 pers:
2 manzanas tipo Royal Gala
1 placa de hojaldre
Vino dulce tipo moscatel
piñones, pasas y nueces
1huevo para pintar.

Preparación:

- 1.- Pelamos las manzanas y les quitamos el corazón por el rabito sin llegar a perforar la manzana por abajo.
- 2.- Entonces se le pone en el agujero donde iba el corazón 2 ó 3 pasas, 2 piñones y un poquito de nuez a trocitos.
- 3.- Cortamos el hojaldre en tiras de 1 dedo de anchas y empezamos enrollando por abajo la manzana, así sucesivamente hasta tenerla toda cubierta excepto la parte de arriba, es entonces cuando hay que poner el vino dulce por el agujerito y terminamos de tapar con el hojaldre.
- 4.-Las pintamos con huevo y ponemos al **horno calor arriba y abajo a 180º** hasta que estén doraditas.

Manzanas de hojaldre

Por Marga Pérez



Ingredientes:

2 manzanas reinetas (o cualquier otra variedad)
Mantequilla
Azúcar
Canela
Hojaldre
Huevo batido
Cortador de galletas en forma de manzana

Preparación:

- 1.- Derretir un poco de mantequilla e incorporar el azúcar y la canela. Cuando el azúcar se haya disuelto, incorporar las manzanas troceadas y dejar **unos 10 minutos hasta que estén blanditas** (Yo lo he hecho en la Thermomix, pero se puede hacer en un cazo).
- 2.- Mientras tanto, **precalentar el horno a 220° C** e ir cortando la placa de hojaldre con el cortador de galletas (salen unas 16 formas)
- 3.- Colocar la mitad de las manzanas de hojaldre en la placa del horno separadas entre sí. Echar sobre cada una de ellas una cucharadita de la compota de manzana y poner encima el otro hojaldre.
- 4.- Presionar con cuidado los bordes para cerrarlo completamente y que no se salga la mezcla.
- 5.- Pinchar con un tenedor y pincelar con huevo batido para que coja un bonito color dorado.
- 6.- **Meter en el horno, unos 10 minutos**, hasta que las manzanas estén doradas.
- 7.- Espolvorear con azúcar glas y canela y, a comer!! También se pueden comer frías.

Espero que os guste la receta, que como veis es muy sencilla.

Un saludo.

Manzanas en hojaldre rellenas de crema catalana

Por María Parcero



Manzanas en hojaldre rellenas de crema catalana
por María Parcero

Ingredientes:

- 4 Manzanas Golden
- 1 lámina de hojaldre
- 1 yema de huevo
- Para la crema catalana:*
- 380 ml leche
- 100 gr azúcar
- 3 yemas de huevo
- la ralladura de medio limón
- 1 cucharada de maicena.

Preparación:

- 1.- Coloca la mariposa en las cuchillas, echa todos los ingredientes de la crema catalana, la maicena la disolveremos en un poco de la leche fría. Programa **9 minutos, 90º, velocidad 2.**
- 2.- Una vez finalizado el tiempo se **programa 1 minuto mas sin temperatura y a la misma velocidad.** Reserva.
- 3.- Pelar las manzanas, retirarles el corazón.
- 4.- Estirar la masa de hojaldre hasta dejarla fina -unos 3 mm de grosor-, y divide en 4 trozos similares, con tamaño suficiente para envolver cada manzana.
- 5.- Colocar cada manzana encima de la masa, rellenarla de le crema catalana reservada y envuélvela.
- 6.- Precalear el horno a 180º.
- 7.- Pintar cada paquetito con huevo.
- 8.- Introduce en **el horno durante 30 min aproximadamente**, con cuidado de que no se quemen.

Sirve las manzanas frías o atemperadas.

Manzanas rellenas

Por Margarida Amador del blog "[Acibechería](#)"



Los ingredientes:

El [relleno congelado](#)
Manzanas grand smith
Salsa de tomate
Queso gorgonzola
Salmón ahumado
Un trocito de micuit
(totalmente optativo)
Sal y pimienta

Preparación:

1.- Las manzanas la parto a la mitad y les hago "**el vacío**" con un *sacabocados*. Diré que he utilizado este tipo de manzanas, no solo porque me gustan, tienen la gran ventaja de que su carne es dura y eso hace que no se deshagan fácilmente en el horno.

2.- Al relleno descongelado que estaba preparado con pimiento rojo, pimiento verde, cebolla morada, cebolleta y calabacín. Supongo que en su momento lo preparé para evitar que esas verduras empeoraran su estado más de lo que ya estaba. Bien, a este "sofrito" le sumo el salmón ahumado troceado, un pequeño sobrante de micuit se lo añadí sin ningún pudor a semejante mezcla al igual que unos trocitos de las manzanas.

3.- Con todo esto rellené los huecos de las manzanas que fui colocando en una fuente de horno cubierto con una fina capa de tomate frito. Por encima un hilo de aceite de oliva virgen extra y **al horno a unos 175º hasta que las manzanas estén cocidas**, no deshechas.

4.- Mientras con los restos de las manzanas hago un puré poniendo un trozo de mantequilla en un cazo y dejando que se hagan a fuego lento.

5.- Cuando las manzanas están cocidas, saco la bandeja del horno para poner encima de cada una un trocito de queso gorgonzola y otra vez **unos minutos más al horno**, justo para que el queso se funda y listo, ya está terminado.

Servir acompañado con un poco de su puré frío o caliente, al gusto de cada uno.

Fácil, fácil y rico, rico.

Manzanas rellenas de carne

Por Mónica Jardí



Ingredientes para 4 pers:

4 manzanas golden hermosas

Para el relleno:

100gr de ternera picada

100gr de carne magra de cerdo picada

1 cebolleta

1 puñadito de pasas de corinto

1 puñadito de piñones

1 rebanada de pan tostado

1 chorrito de leche

El zumo de medio limón

Semillas de amapola

20ml de aceite de oliva

Sal y pimienta

Preparación:

1.- **Precaentamos el horno a 180º**

2.- Ponemos el pan en remojo con un chorrito de leche.

3.- Lavamos bien las manzanas y cortamos la parte superior. Les sacamos el corazón y las vaciamos. Reservamos la pulpa de las manzanas. Pintamos las manzanas con el zumo de limón para que no se oxiden, las pinchamos para que no se rompan y las ponemos en una bandeja de horno

4.- Pondremos en el vaso la cebolleta, las pasas y los piñones y los **picaremos con 3 golpes de turbo**. Lo reservamos.

5.- Trituramos la pulpa de las manzanas **4 segundos en velocidad 5**. La dejamos en el vaso.

6.- Salpimentamos las carnes y las añadimos al vaso, con el pan empapado en leche, la cebolleta y los frutos secos reservados. Mezclamos todo **5 segundos en velocidad 4**.

7.- Programamos **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara, sin el cubilete**.

8.- Cuando termine, rellenamos las manzanas y las espolvoreamos con las semillas de amapola.

9.- **Horneamos aproximadamente 20-25 minutos**. ¡Listas!

Fuente: He partido de una receta de "[La Cuchara Curiosa](#)" aunque la he modificado y adaptado a Thermomix.

Manzanas rellenas de pollo al horno

Por Carmelo Prieto del blog "[La cocina de aficionado](#)"

Manzanas rellenas de pollo al horno

por Carmelo Prieto



Ingredientes para 4 personas:

4 manzanas.
600 gr de carne de pollo picada.
80 gr de beicon.
2 cebollas.
2 dientes de ajo.
30 gr de piñones.
Perejil.
Aceite de oliva virgen extra.
Sal.

Preparación:

- 1.- Picamos las cebollas, los ajos y el perejil. Reservamos.
- 2.- Lavamos bien las manzanas, le cortamos la parte de arriba y las vaciamos con cuidado para que no se rompan. Quitamos el corazón y picamos la pulpa.
- 3.- Ponemos un poco de aceite en una sartén y pochamos la cebolla hasta que esté bien hecha. Añadimos los ajos picaditos y doramos junto a la cebolla durante 4 minutos aproximadamente. A continuación echamos los piñones y doramos durante 2 minutos. Incorporamos la pulpa de la manzana picada y seguimos rehogando hasta que la pulpa esté blanda.
- 4.- Mezclar la preparación anterior con la carne de pollo, el perejil y el beicon picadito. Salpimentar.
- 5.- Untar una fuente apta para horno con un poco de aceite, poner las manzanas y rellenarlas con la mezcla anterior.
- 6.- **Precalentar el horno a 180º**, introducir las manzanas y **hornear unos 30 minutos**.
- 7.- A la hora de servir las regarlas con un chorrito de aceite de oliva virgen extra suave, como Esencia Royal de [I Love Aceite](#).

Manzanas rellenas de toffee con camisa de hojaldre

Por Chelo García del blog "[Cogollos de agua](#)"



Ingredientes para el hojaldre:

200ml de agua fría.
14gr de sal fina (1 cdta.)
500gr de mantequilla de gran calidad a temperatura ambiente
150gr de harina de fuerza
250gr de harina común

Para la Salsa Toffee:

100gr de azúcar blanca
200ml de nata para montar

Para las Manzanas:

6 Manzanas
Azúcar y canela
Ajonjolí
Limón
Hojaldre en tiras
Huevo para pintar el hojaldre

Preparación del hojaldre:

- 1.- Ponga el agua fría y la sal en un bol, deja que esta se disuelva lentamente. Funde en un cazo 75gr de mantequilla. Coloca en un cuenco la harina rica en gluten y la corriente, añade el agua salada y luego la mantequilla fundida, removiendo con regularidad pero sin amasar demasiado.
- 2.- Forma una bola, aplástala entre las manos, envuélvela en film transparente y déjalo reposar 2 horas en el frigorífico a unos 4º.
- 3.- Corta el resto de la mantequilla en trocitos, deposítalos en un cuenco y ablándala mediante una espátula, hasta que tenga la misma consistencia que la bola.
- 4.- Cuando la masa haya reposado lo suficiente, enharina levemente la superficie de trabajo y extiende la bola con el rodillo hasta un grosor de 2 cm, dejando más altura en el centro que en los extremos.
- 5.- Extiende la masa formando un cuadrado de ángulos bien rectos y pon la mantequilla en el centro.
- 6.- Pliega la masa en tres, como para formar un sobre rectangular: has dado a la masa la primera "vuelta". Déjala reposar 2 horas en la nevera.

7.- Gira la masa 45°, extiéndela en un rectángulo del mismo tamaño que el anterior, pliégallo en tres como la primera vez, acaba de dar la 2ª vuelta. Deje reposar la masa nuevamente durante 1 hora como mínimo en la nevera. Proceda del mismo modo hasta haber hecho 6 vueltas, de dos en dos, dejándola reposar cada vez 2 horas en el frigorífico.

8.- En cada vuelta, marca con la presión de los dedos en la parte superior de la masa para acordarte del número de vueltas efectuado. Conserva la masa en el frigorífico hasta que tengas que usarla.

Para la salsa toffee:

En una sartén antiadherente poner los 100gr de azúcar al fuego fuerte, cuando el azúcar se convierta en caramelo incorporamos la nata y movemos, mantenemos al fuego durante un par de minutos y retiramos. Dejamos que enfríe y estará lista para usarla.

Si sois capaces de no comerla a cucharadas, lo que os sobre durará durante una semana en un bote en la nevera.

Para las manzanas:

- 1.- Pelar las manzanas y restregarlas con un limón para que no se oxiden
- 2.- Vaciar con un ahuecador las semillas
- 3.- Pasarlas por la mezcla de azúcar y canela
- 4.- Forrarlas con las tiras de hojaldre
- 5.- Rellenarlas con la salsa de toffee
- 6.- Pintar con huevo batido
- 7.- Espolvorear con ajonjolí
- 8.- **Hornear durante 20 minutos a 200°**, en el horno que tendremos precalentado.

Mermelada de manzana a la canela

Por Silvia Benito del blog "[Thermorecetas](#)"



Ingredientes:

600gr de manzana (peladas y cortada en cuartos)
400gr de azúcar
el zumo de medio limón
Una cucharadita de canela en polvo

Preparación:

1.- Ponemos en el vaso la manzana, el azúcar y el zumo de limón. Programamos **30 segundos, velocidad progresiva 5-7-10**.

2.- Añadimos una cucharadita de canela y **programamos 30 minutos, 100%, velocidad 3**. Cuando pasen los primeros 10 minutos, quitamos el cubilete para que evapore mejor y **ponemos encima el cestillo** para evitar salpicaduras.

3.- Al terminar, **echamos la mermelada en los tarros de cristal, lo dejamos enfriar y lo metemos al frigorífico**. Si no la vamos a consumir de inmediato, ponemos el tarro boca abajo al echar la mermelada una vez tapada y lo dejamos así 24 horas. Lo podemos guardar en un sitio fresco y una vez abierto lo conservamos en el frigorífico.

Mermelada de manzana verde a la miel

Por Marisa González del blog "[Thermofan](#)"



Ingredientes:

Pesar los restos y completar el peso con pera o más manzana. Poner la misma cantidad de azúcar si la queremos muy dulce o reducir la cantidad en el caso contrario.

140gr de piel de manzana
250gr de restos de manzana
100gr de pera
400gr de azúcar

Con la Thermomix, es común aprovechar restos de verduras o frutas para elaborar mermeladas. Con el fin de utilizar los restos de la piel de la manzana de la mantequilla de miel y los restos de manzanas que nos han sobrado de la tarta, haremos una mermelada con sabor a miel. Como las cáscaras de manzana se han cocido con la miel, y si no queremos que la mermelada esté demasiado dulce, reduciremos la cantidad de azúcar.

Preparación:

- 1.- Triturar **durante 10 segundos en velocidad progresiva 5-10.**
- 2.- **Cocer 30 minutos a 100°.**
- 3.- **Cuando falten 10 minutos, poner el cestillo** encima para que evapore mejor.
- 4.- Si queremos que quede más espesa, **cuando falten 2 minutos, cocer a temperatura varoma.**
- 5.- Envasar en tarros esterilizados y conservar en sitio fresco.

Mermelada light de manzana y peras

Por Mari Guzmán del blog "[Recetas del día a día](#)"



Ingredientes:

700gr de manzana
300gr de pera
El zumo de un limón
3 cucharadas de sacarina
líquida (la próxima vez le
echaré menos...)
Un sobre de gelatina neutra
medio vaso de agua

Preparación:

- 1.- Con el picador de batidora, **picamos toda la fruta**, y la vamos poniendo en una olla, a cocer con la sacarina y el zumo de limón. Más o menos unos **45 minutos a fuego bajo**, removiendo de vez en cuando.
- 2.- Disolvemos el sobre de gelatina en medio vaso de agua.
- 3.- Pasado el tiempo de cocción se le añade el sobre de gelatina, y se remueve un rato hasta que tenga la textura deseada.
- 4.- La retiramos del fuego, y ya la podemos poner en los botes, que tengamos preparados.

Milhoja de buñuelo de manzana con chocolate

Por Belén Melian del blog "[La cocina de Miranda](#)"



Ingredientes:

- 1 Manzana Golden por persona
- 1 Huevo.
- 250gr de Harina
- 1 Sobre de levadura en polvo
- 1 Pizca de sal
- 80gr de azúcar
- Leche la que admita, aprox. 350 ml
- 1 Tableta de chocolate para fundir
- Aceite de oliva sabor suave para freír.
- 1 Cascara de limón

Preparación:

- 1.- En un recipiente batir el huevo, e ir añadiendo la harina tamizada con la sal, el azúcar y la levadura en polvo poco a poco.
- 2.- Añadir la leche a temperatura ambiente hasta formar una masa que se pegue a la manzana.
- 3.- La manzana que hemos lavado y secado previamente, la descorazonamos y partimos en rodajas de 1,5 cm. aprox. y la introducimos en el bol con la pasta.
- 4.- En una sartén calentar abundante aceite de oliva con la piel de limón para freír las rodajas de manzanas.
- 5.- Cuando estén doradas las sacamos y ponemos sobre papel absorbente y reservamos.
- 6.- Fundimos el chocolate en el microondas con un chorrito de leche y procedemos a montar la milhoja a gusto.
- 7.- Y por último a comer y rapidito porque en casa no duran un asalto.

Milhojas de compota de manzana y nata sobre natillas

Por Soledad Ripoll



Ingredientes para 6 pers:

2 laminas de hojaldre

Para la compota:

3 manzanas Golden

2 manzanas Starky

100gr de azúcar

1 cucharada de miel

Para las natillas:

130gr de agua

3 huevos enteros

600gr de leche entera

Una puntita de azúcar

avainillada

½ cucharadita de maicena

(opcional)

Para adornar

Frambuesas y hojas de menta

Preparación:

1.- Con un aro redondo, cortar tres redondeles de hojaldre para cada milhoja. Cubrir la bandeja de horno con papel de hornear, colocando sobre el papel los redondeles pinchándolos con un tenedor (para que la masa no suba). Tapar con otro papel y poner otra bandeja encima para que tengan peso y queden finitas. **Hornear a 200º** unos minutos, mirando de vez en cuando porque se queman fácilmente, tienen que quedar doradas. Sacar con cuidado y dejar enfriar.

Compota:

2.- Pelar las manzanas y cortarlas en cuartos. Quitarle el corazón y todo lo duro. **Picarlas durante 6 segundos en velocidad 3.** Retirar y reservar.

3.- Echar en el vaso 3 cubiletes de agua y 100gr de azúcar. Programar **10 minutos temperatura Varoma, velocidad 2 hasta que esté bien diluida.**

4.- Añadir la manzana troceada y programar **15 minutos, 100º, velocidad 1.** Comprobar que la masa se espesa.

Agregar la miel en los últimos momentos, para que la compota quede caramelizada.

Natillas:

5.- Poner en el vaso el azúcar, los huevos, la leche y el azúcar avainillada. Programar **8 minutos, 90º, velocidad 4.** Cuando acabe el tiempo, **programar 2 minutos, velocidad 2 sin temperatura.**

Emplatado:

6.- Poner en el centro del plato un redondel de hojaldre, encima del mismo compota, otro redondel, sobre este la nata y terminar con otro redondel, con azúcar glas por encima. Cubrir el fondo del plato, alrededor de la milhoja con natillas. Adornar con las frambuesas y hojas de menta (a vuestro gusto) y listo para servir.

Milhojas de manzana caramelizada, solomillo, foie con caramelo ácido de sidra

Por Ana Sánchez



Ingredientes:

Un solomillo grandecito.
foie fresco
Un par de manzanas Granny Smith
1/2 litro de sidra natural
Pimienta
Sal
Mantequilla
Azúcar
Aceite de oliva
Maicena

Para el caramelo ácido de sidra:

1.- En una sartén o cazo pequeño ponemos el 1/2 litro de sidra natural para que reduzca. Cuando haya reducido a menos de 1/3 de su volumen, añadimos una cucharada (de postre) colmada de azúcar y una pizca de maicena disuelta en agua (una pizca = la punta de una cucharilla de postre).

2.- Damos un hervor para que espese y se disuelva el azúcar y dejamos enfriar en un vaso.

Para caramelizar la manzana:

Usamos Granny Smith para aprovechar el sabor ácido y porque es la manzana que más tarda en oxidarse.

1.- Lavamos las manzanas y **las cortamos en rodajas de aprox. 0.5cm.**

2.- En una sartén a la que no tengamos mucho aprecio, ponemos una nuez de mantequilla y una cucharada rasa de azúcar (sopera), ponemos las manzanas y dejamos cocinar 5 ó 6 minutos, hasta que ablanden un poco. Reservamos.

Capa de solomillo:

1.- **Cortamos el solomillo en trozos gruesos (aprox. 2 cm)**, y chafamos un poco con el cuchillo para darle más anchura.

2.- Hacemos al gusto en una sartén muy caliente, pincelada con AOVE. Salpimentamos y reservamos.

Capa de foie:

1.- **Cortamos rodajas del foie fresco.** Si pasamos el cuchillo por agua caliente entre rodaja y rodaja, evitaremos que el foie se pegue al cuchillo.

2.- Hacemos en una sartén muy caliente, sin nada de aceite, apenas 15 segundos por cada lado.

Montaje:

Ponemos un par de cucharadas de caramelo en el plato, y encima una rodaja de manzana, una de solomillo, una de foie y repetir hasta terminar con manzana. Regar con hilos de caramelo, sal maldon, pimienta recién molida y servir inmediatamente.

La acidez de la reducción de sidra compensa muy bien el gusto dulce de la manzana caramelizada y el exceso de grasa del foie fresco.

Milhojas de manzana con pasas

Por Raquel Carmona del blog "[Los tragaldabas](#)"



Milhojas de manzanas y pasas

por Raquel Carmona



VelocidadCuchara.com®

Ingredientes:

1/2 kg de manzanas
25 pasas de corinto
125 de azúcar

Preparación:

1.- Fundir el azúcar con una cucharada de agua, calentar a fuego lento hasta hacer el caramelo, verter en moldes individuales.

2.- Pelar las manzanas, descorazonar y laminarlas. Colocarlas en los moldes entremezclándolas con las pasas y prensarlo.

3.- **Hornear a temperatura media durante 20 minutos**, pinchar para que se mezcle bien el caramelo con la fruta. Hornear 5 minutos más. Sacar y dejar enfriar. Desmoldar y servir.

Espero que os guste suerte a tod@s

Milhojas de manzana y morcilla

Por Sofía Martínez



Ingredientes para 4 pers:

Para tortillas de manzana:

600gr de manzana cortada en rodajas finas

6 huevos

100gr de Aceite de oliva virgen extra

1 cucharadita de sal

Para la morcilla:

300g de morcilla de Burgos

25g de Aceite de oliva virgen extra

30g de piñones

Preparación:

- 1.- En primer lugar pelamos las manzanas y las cortamos en rodajas muy finas.
- 2.- Ponemos el aceite en el vaso y **programamos 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
- 3.- Cuando el aceite esté caliente **ponemos la mariposa** en el vaso e incorporamos la manzana y la sal y **programamos 7 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.**
- 4.- Una vez finalizado el tiempo **quitamos la mariposa** de las cuchillas, sacamos la manzana del vaso escurriéndola ayudándonos del cestillo y lo reservamos.
- 5.- Ponemos en el vaso los huevos y programamos **4 minutos, velocidad 3 (sin temperatura)**, con este tiempo los huevos quedaran montados y espumosos y harán que nuestras tortillas queden muy esponjosas. Cuando acabamos mezclamos el huevo con la manzana reservada con movimientos envolventes y cuajamos la tortilla (yo las cuaje en la sartén y prepare tortillas individuales, se puede hacer una única tortilla)
- 6.- **Enjuagamos el vaso y preparamos la morcilla.** Ponemos el aceite en el vaso y programamos **5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
- 7.- Cuando el **aceite este caliente incorporamos la morcilla y los piñones y programamos 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**
- 8.- Mientras tenemos la morcilla en el vaso la vamos moviendo ayudándonos de la espátula.
- 9.- Una vez finalizado el tiempo montamos las milhojas alternando una capa de tortilla una capa de morcilla..

Milhojas de foie, queso de cabra y manzana caramelizada

Por Paloma Pérez



Ingredientes:

1 Foie fresco de unos 600 gr
2 Manzanas Verdes Golden
150gr de Queso de Cabra
Rondeño
Sal
Pimienta
Moscatel Semi Dulce

Preparación:

- 1.- **Limpiamos el Foie** de venas y maceramos con sal, pimienta y un chorreón de moscatel semi dulce, **durante 24 horas**.
- 2.- Posteriormente hacemos una especie de cilindro con el Foie y envasamos al vacío.
Lo dejamos **cocer en agua a una temperatura de 80-85 grados**, durante **10 minutos**, cinco minutos por cada lado y esperamos a que se enfríe.
- 3.- **Cortamos las manzanas** con una máquina corta fiambres en **lonchas lo mas finas posibles**.
- 4.- En **un molde rectangular de unos 3 cm.**, ponemos una **capa de láminas de manzana**. Encima de ésta ponemos una capa de **queso de cabra rondeño de unos 2 mm. de grosor**.
- 5.- **Luego colocamos otra capa de manzana y después una capa de foie cortado con un grosor aproximado al del queso**. Ponemos de nuevo una capa de manzana y finalmente, dos capas, intercaladas, de foie y manzana, como si se tratase de una milhojas.
- 6.- Con un **soplete, caramelizamos —con un poco de azúcar— la manzana del milhojas por la capa donde se encuentra el queso de cabra y la ponemos en el centro del plato**.

Mini cocotte de manzana con hojaldre

Por Jordi Gracia



Mini cocotte de manzana con hojaldre

por Jordi Gracia

Ingredientes:

Una plancha de hojaldre.
500gr de manzanas reineta,
sin piel y partidas en gajos.
100 gr de azúcar moreno.
Un palo de canela.

Preparación:

- 1.- Vierte todos los ingredientes en el vaso programa **15 minutos a 100 grados ,giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
- 2.- Mientras forramos la mini cocotte con el hojaldre y lo pinchamos bien. Hacemos la tapa de hojaldre con la medida misma de la tapa de la mini cocotte, para después ponerla encima, tal como muestra la foto.
- 3.- Una vez pasado el tiempo retiramos el palo de la canela, y dejamos enfriar la compota, yo no la trituro porque la gracia esta en encontrarse los gajos tal como se aprecia.
- 4.- Ponemos la compota en la mini cocotte y tapamos con la tapa realizada anteriormente y sellamos con un poco de huevo batido ,que nos servirá para dar brillo por encima y espolvorearemos con un poco de azúcar moreno.
- 5.Introducimos en el **horno entre 15 y 20 minutos** ,mas o menos hasta que la tapa este dorada, **a 180 grados.**

Mini tartas de manzanas

Por Elisa Romero del blog "[Mis Thermofavoritos](#)"



Ingredientes:

130 gr de mantequilla a temperatura ambiente
200 gr de harina de repostería
6 manzanas reinetas
3 huevos
150 gr de azúcar
2 cucharadas de brandy
1 sobre de levadura
1 pellizco de sal
Mermelada de melocotón o albaricoque

Preparación:

1.- **Precaliente el horno a 180°.**

2.- Engrase con mantequilla los moldes individuales donde se vayan a poner las tartitas, espolvoree ligeramente con harina y reserve.

3.- **Coloque la mariposa en las cuchillas.** Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe **3 minutos, 37°, velocidad 3. Vuelva a programar 3 minutos, en velocidad 3 sin temperatura.**

4.- Agrega la mantequilla y el brandy y **mezcle 20 segundos en velocidad 2.**

5.- Añade la harina, la levadura y la sal. **Programe 10 segundos, velocidad 2 1/2. Retire la mariposa** y termine de envolver con la espátula.

6.- Vierte la mezcla en los moldes y coloque encima las lonchitas de manzana.

7.- **Introduzca en el horno 20-30 minutos hasta que estén cocidas.**

8.- Una vez frío cubra con una capa de mermelada o espolvorée con azúcar glas.

Mousse de foie con manzana caramelizada

Por Myriam Valero del blog "[Mi cocina naranja](#)"



Ingredientes para 4 vasos:

200 ml de nata líquida
un vaso de leche
250gr de foie
2 manzanas
4 cucharadas de azúcar
moreno
3 hojas de gelatina
sal, pimienta negra recién
molida
caramelo líquido

Preparación:

1.- Ponemos en la thermomix el foie, la nata y la leche junto con la pimienta y la sal, **programamos 10 segundos en velocidad 5.**

2.- Añadiremos la gelatina previamente hidratada y programamos de nuevo 7 minutos, 90 °, velocidad 4.

3.- En una sartén caramelizaremos la manzana con el azúcar moreno, moviendo con cuidado para evitar deshacer la manzana.

4.- Servimos en vasos individuales o copas, poniendo una base de manzana caramelizada, y encima la mousse. **Dejaremos enfriar un mínimo de 4-6 horas en el frigorífico.**

Ponemos por encima una vez cuajada la mousse, un chorrito del caramelo sobrante de las manzanas.

Está delicioso!!!.

Espero os guste.
Myriam (Ribereña)

Pan de manzana

Por M^a Cruz Díaz del blog "[Como nubes a mi té](#)"



Ingredientes:

100gr aceite de girasol
200gr azúcar
20gr azúcar avainillado
420gr harina
2 cditas de levadura
2 cditas de canela
una pizca de sal
2 huevos
2 cucharadas de leche
1 manzana grandecita*
pasas y nueces (al gusto)

Preparación:

- 1.- Batir el aceite con el azúcar.
- 2.- Agregar los dos huevos y la leche e integrar bien.
- 3.- En un recipiente a parte, tamizar la harina con la levadura, añadir la canela y la sal.
- 4.- Juntar las dos mezclas.
- 5.- Añadir la manzana pelada y cortada en dados pequeños (*yo puse una manzana bien hermosa, que era casi una taza una vez cortada en dados), las nueces y las pasas.
- 6.- Colocar en un molde engrasado y enharinado, espolvorear con azúcar y **hornear a 180º durante unos 40-45 minutos** más o menos... Depende mucho del horno! Pinchar y si sale limpio estará hecho.

Pan de manzana y nueces

Por Amara Costa



Ingredientes:

750gr manzana (Yo puse granny Smith)
100gr azúcar
150gr pasas (yo puse ciruelas)
500gr harina
Un sobre y medio de levadura en polvo
1 cucharada de cacao en polvo
1 cucharadita de canela
200gr nueces
Mantequilla para engrasar.

Preparación:

1.- **Precalentar el horno a 180 grados.**

2.- Poner en el vaso las manzanas peladas y descorazonadas y **triturar 7 segundos en velocidad 5** y reservar.

3.- Poner en el vaso el azúcar, las pasas, harina, levadura, cacao y canela y programas **10 segundos en velocidad 3.**

4.- Agregar las manzanas y las nueces y mezclar un poco con la espátula. **Programar 3 min, vaso cerrado, velocidad espiga.** (Yo después de mezclarlo tuve que vaciar todo a un bol y hacerlo en dos veces porque era mucha cantidad y no se movía la masa)

5.- Verter la pasta en un molde engrasado con mantequilla (molde de tamaño 30x12x10cm aprox)

6.- **Hornear 60 min a 180 grados. Dejar enfriar dentro del molde 15 min y después pasarlo a una rejilla hasta que esté totalmente frio.**

Yo lo acompaño con mantequilla y mermelada de naranja para el desayuno, aunque solo está muy rico y si sustituyes el azúcar por sacarina es bastante light!!!

Pan de manzana y patata

Por María Soledad García Cano del blog "[Cocina conmigo](#)"



Ingredientes:

250 gramos de patatas
1 cúbito de levadura fresca o
(2 cucharillas de levadura
seca activa)
450 gramos de harina
multiusos y un poquito mas
para la superficie de amasar
1 pizca de sal marina
1 cdta de aceite de oliva
virgen extra

Para cubrir el pan:

4 manzanas cortadas en ocho y sin pepitas
1 taza de azúcar moreno (utilice fructosa)
3 cucharadas de mantequilla fría, sin sal cortada en trocitos
½ taza de nata para montar mezclada con media taza orujo
1 buena taza de nueces

Preparación:

- 1.- Se **hierven las patatas** en agua salada hasta que queden tiernas. Se escurren y se reserva 1 taza del agua en que se han hervido. Se dejan enfriar el agua y las patatas: después se **pelan estas y se hacen puré**.
- 2.- Se ablanda la levadura en una taza de agua en que se han cocido las patatas, que ha de estar tibia, durante 20 minutos. En un bol grande, **se mezclan la harina, las patatas y la sal**. Se añade la levadura y la otra taza de agua de cocer las patatas y se revuelve para formar una masa.
- 3.- Se vuelca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y **se amasa hasta que adquiera una textura blanda, lisa y elástica**, -ocho minutos-. Si la masa parece demasiado húmeda, conviene añadir un poco de mas harina. Se pone la masa en un bol limpio y aceitado, se cubre con film plástico transparente y un paño de cocina y se deja reposar hasta que duplique su tamaño, aproximadamente una hora.
- 4.- **Se unta de mantequilla un molde para tartas redondo o cuadrado** de uno 23 cm. y **se cubre con la masa**. Se distribuyen las manzanas y por encima las nueces con el lado cortado hacia arriba y se espolvorea con el azúcar y la mantequilla. Se vierte por encima la mezcla de nata y orujo y **se cocina al horno a 200º durante 20 ó 25 minutos** hasta que el pan se dore, y la nata, el azúcar formen una costra dorada.

Pastel de manzana (I)

Por Luisa Juárez



Ingredientes:

400gr manzanas reinetas
250gr de azúcar
100gr de almendra molida
50gr de harina
3 huevos
sal
almendras laminadas

Preparación con thermomix:

1.- Precalentar el horno a **180°**.

2.- Separa las claras de las yemas y móntalas en el vaso con la mariposa a punto de nieve programando **velocidad 3 y medio sin tiempo**.

3.- Bate las yemas con el azúcar durante **1 minuto a 3 y medio**. Incorpora la almendra molida y la harina tamizada. Remueve para que se incorpore **unos segundos en velocidad 3**. Vierte en un bol y reserva.

4.- Pela las manzanas y elimina el corazón, **rállalas 4 segundos en velocidad 4**, e incorpóralas a la masa.

5.- Incorpora las claras a punto de nieve mezclando con movimientos envolventes.

6.- Vierte en un molde de 20cm de diámetro untado con mantequilla y enharinado. **Hornéa durante 45 minutos a 180°**.

Deja entibiar y desmolda. Decora con almendras laminada o a tu gusto

Pastel de manzana (II)

Por Belén y Bego Mansilla del blog "[La cocina de mi hermana](#)"



Ingredientes:

3 manzanas
100g de mantequilla
125gr de azúcar
La corteza rallada de 1/2 limón
110gr de harina
75gr de maicena
1 cucharadita de levadura
4 huevos
1 cucharada **de azúcar vainillado**
1 cucharada de chocolate en polvo
Azúcar glas

Preparación:

- 1.- Pelamos las manzanas, les quitamos el corazón y las partimos en láminas muy finas. Les añadimos el zumo de 1 limón y reservamos.
- 2.- **Rallamos la corteza del limón en velocidad 8 unos segundos**, añadimos 75g de azúcar y **pulverizamos 30 segundos en velocidad progresiva**.
- 3.- Ponemos la **mariposa en las cuchillas**, añadimos 2 huevos y **programamos 3 minutos, 40º, velocidad 3 y medio**. Pasado este tiempo, **volvemos a programar mismo tiempo y velocidad pero sin temperatura**.
- 5.- Incorporamos la mantequilla a temperatura ambiente y **batimos durante unos segundos a velocidad 3**.
- 6.- Mezclamos 100g de harina con 50g de maicena y la levadura. Echamos por el bocal y **mezclamos 6 segundos velocidad 3**.
- 7.- **Precalentamos el horno a 200º**. Engrasamos un molde con mantequilla y espolvoreamos con azúcar. Colocamos la pasta batida encima y alisamos. Esparcimos las manzanas por encima de la mezcla, espolvoreamos con azúcar y canela y metemos el pastel en el centro del **horno durante 30 minutos**.
- 8.- Mientras tanto separamos las yemas y las claras de los huevos restantes. Batimos las claras a punto de nieve con el vaso y la **mariposa** muy limpios en **velocidad 3 durante 15/20 segundos**. Reservamos en un bol.
- 9.- Sin lavar el vaso, ponemos las yemas con el resto del azúcar y el azúcar vainillado. **Mezclamos 15 segundos, velocidad 3**. Añadimos la harina, la maicena y el chocolate a esta crema y añadimos a las claras montadas (con cuidado de que no se nos bajen)
- 10.- Extendemos la pasta de bizcocho sobre el pastel y **volvemos a meter en el horno durante otros 15 minutos**, esta vez en la parte de arriba del horno.
Una vez frío, **espolvoreamos con azúcar glas**.

Pastel de manzana (III)

Por Rebeca Cortina



Ingredientes:

6 manzanas reineta grandes
200gr de leche
50 gramos de mantequilla
200gr de azúcar
3 huevos
120gr de harina de repostería
1 sobre de levadura (unas veces he utilizado la de Royal que son 16 gramos y otras veces, la ecológica que son 10 gramos y con ambas queda bien)
Gelatina de manzana

Preparación:

- 1.- **Precaentamos el horno a 180º con calor solo por abajo.**
- 2.- Pelamos 4 de las manzanas, les quitamos el corazón y partimos cada una en cuatro trozos. En total, nos han de quedar unos 400 gramos de manzana ya limpia.
- 3.- Derretimos la mantequilla en el microondas (partida en trozos) durante un minuto.
- 4.- En el vaso de la thermomix ponemos los 400 gramos de manzanas, la leche y la mantequilla líquida. Trituramos durante **1 minuto a velocidad 7**.
- 5.- Por el bocal de la thermomix, vamos añadiendo poco a poco y por este orden, el azúcar, los huevos y la harina mezclada con la levadura, **a velocidad 3**.
- 6.- **Dejamos la máquina a velocidad 3** y mientras, "*encamisamos*" (con mantequilla y harina) un molde desmontable.
- 7.- Vertemos la mezcla de la thermomix en el molde.
- 8.- Pelamos las dos manzanas que nos quedaban, las descorazonamos y las cortamos en láminas finas.
- 9.- Ponemos, por encima de la tarta, las láminas de manzana y **horneamos durante 35 minutos**.
Cuando haya enfriado pintamos con gelatina de manzana (derretida en el microondas).

Pastelitos de manzana

Por Gloria del blog "[Gourmenderies](#)"



Pastelitos de manzana por Gloria Pie

Ingredientes para 16 unidades:

Para la compota:

- 5 manzanas
- 1 chorrito de zumo de limón
- 200 gramos de azúcar
- 150 gramos de agua
- 100 gramos de vino tinto
- 1 rama de canela
- 1 trozo de piel de limón

Masa pastelito:

- 100 gramos de azúcar glas
- la piel de un limón
- 500 gramos de harina
- 60 gramos de vino moscatel
- 250 gramos de aceite de girasol
- 1 huevo
- 1 pizca de sal

Preparación compota:

1. Pelar y sacar el corazón a las manzanas, partirlas en cuartos y rociar con el zumo de limón.
2. Poner todos los ingredientes en el vaso y programar **15 minutos, 100 °, giro izquierda y velocidad cuchara**.
3. Dejar escurrir todo el jugo mientras esperamos a que se enfríe la compota.

Preparación masa pastelito:

1. Poner el azúcar y la piel de limón en el vaso y **pulverizar: 20 segundos a velocidad progresiva 5-7**.
2. Añadir el resto de los ingredientes y amasar: **20 segundos a velocidad 6**. Retirar la masa envolverla con film y dejar **reposar en la nevera un mínimo de 15 minutos**.
3. **Precalentar el horno a 200 °**.
4. Estirar la masa entre 2 papeles de horno a 3mm altura.
5. Con un vaso de boca ancha de unos 10 cm de diámetro cortar la masa. Retirar el exceso. Rellenar de la compota, y encima poner otra rodaja de masa. Sellar los bordes con la ayuda de un tenedor.
6. Pasar a una bandeja de horno y **cocer unos 15 minutos** estando al acecho de que no se nos queme!
7. Sacar del horno, espolvorear azúcar convencional por encima y una vez frío guardar en un recipiente hermético.

Pastelitos de manzana

Por Andrea Martín



Ingredientes:

- 6 manzanas reinetas
- 2 cubiletes de leche
- 2 cubiletes de azúcar
- 2 cubiletes de harina
- 50gr de mantequilla
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura

Preparación:

1. Pela 4 manzanas, pártelas por la mitad y quítales el centro.
2. En el vaso de la TMX, pon las manzanas, la leche y la mantequilla líquida, **tritúralo 1 minuto, velocidad 7.**
3. **Ve añadiendo el azúcar, los huevos y la harina mezclada con la levadura en éste orden y poco a poco a velocidad 3.**
4. Pon la mezcla en un molde engrasado y **hornea 45 minutos a 160º** (ten el horno precalentado previamente).

Presentación:

Le podemos hacer un baño con una mermelada diluida y cubrir los pastelitos. Yo lo he servido con unas bolitas de helado de vainilla que le van fenomenal.

Pastel especiado de manzanas o Spiced

Apple cake del libro "Healthy Appetite" Gordon Ramsay

Por Carmen M^a López del blog "[No quieres caldo?... pues toma dos tazas](#)"



1 huevo (que yo he sustituido por un yogur natural)

50 ml aceite de aceite de oliva suave

2 cucharadas de mermelada albaricoque

2 cucharadas agua

Ingredientes:

1 kg manzanas

50gr azúcar moreno para el puré de manzanas

30 g mantequilla

2 manzanas para decorar

zumo 1 limón

225 g de harina integral

1 cucharadita y media de

levadura

½ cucharadita de bicarbonato

¼ cucharadita de sal

175gr de azúcar moreno

1 cucharadita de canela

1 cucharadita de jengibre

½ cucharadita de nuez moscada

½ cucharadita de clavos

triturados en polvo

Preparación:

1.- **Precalentamos el horno a 170°C.**

2.- Salteamos las manzanas con la mantequilla y el azúcar durante unos 10-15 minutos y se quedan unos 500 g de puré de manzana.

3.- Cortamos las manzanas en rodajas finas para decorar la tarta y las conservamos en agua fría con el zumo de limón.

4.- Mezclamos el resto de ingredientes bien con el puré de manzana, echamos en el molde pincelado con mantequilla y **horneamos unos 30 minutos a 170°.**

5.- Sacamos el pastel del horno y colocamos las rodajas de manzana por encima, para **hornear otros 30 minutos.**

6.- Comprobamos con un palillo que la masa está bien hecha, ya que las masas sin huevo por lo general tardan más en hacerse y cuando esté bien hecha, se saca del horno y se pincela con la mermelada de albaricoque diluida en agua.

Se recomienda tomar templada, nosotros la probamos templada, más que nada porque la hice muy justa para el postre y fría al día siguiente, y es verdad, templada está mejor, se notan más los matices de las especias. Es un pastel muy sabroso y húmedo, pero no empacha nada ya que la masa es más que nada puré de manzana.

Pechugas de pollo con salsa de manzana y sidra

Por Amor Prieto Riol



Ingredientes:

500gr de pechugas pollo
1 cebolla
2 manzanas Pink Lady
1 zanahoria
10gr de harina
40gr aceite virgen extra
180 gr de champiñones laminados
180 gr de sidra
100 gr salsa de tomate
200 gr de caldo
Sal y pimienta.

Preparación:

- 1.- Pica la cebolla y las manzanas con el aceite, **6 segundos en velocidad 6**.
- 2.- Añadir la zanahoria en trocitos, los champiñones y **rehoga 12 minutos a 100º y velocidad 1 sin el cubilete**.
- 3.-Agrega la harina y **cocina 1 minuto más a la misma velocidad y temperatura**.
- 4.- Incorpora la sidra, tomate, caldo, sal y pimienta. **Cocina 12 minutos a 100º y velocidad 1**. Rectifica de sal y pimienta y reserva.
- 5.- Marca las pechugas de pollo a la plancha. Salsea con la salsa de manzana y sidra y a disfrutar.

Piruletas de manzana

Por Rocio Valle del blog "[Sugar -Taste](#)"



Ingredientes:

2 manzanas
1 paquete de masa brisa del super
10 palos de piruleta aptos para horno
4 cucharadas bien colmadas de azúcar
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de jengibre
1 cucharadita de nuez moscada
el zumo de medio limón

Preparación:

1.- **Cortamos las manzanas ya peladas en cuadraditos no muy grandes**, hay que descorazonarlas, una vez cortaditas las pondremos en un bol grande, **añadimos el zumo de medio limón, y las especias y el azúcar**, removemos bien con una cuchara, que si es de palo mucho mejor.

2.- Esta mezcla la pondremos en un **sartén** grande previamente calentada y **con una pizca de mantequilla** -aprox. una cucharada- cocinamos nuestra mezcla de manzanas, a los pocos minutos veréis que están dorando, quedan casi **caramelizadas**, retiramos la sartén del fuego y reservamos.

3.- **Extendemos la masa**, yo suelo espolvorear en la encimera un poquito de harina para que no se me pegue, cuando la tenemos estirada, la cortamos con un cortador de masa (yo utilice uno con forma de manzana, pero se puede utilizar cualquier otro, un circulo, un cuadrado, etc...) vamos a intentar utilizar la mayor parte masa que podamos, por eso de que... la comida no se tira! eso si, que siempre nos queden pares, no queremos solo la mitad de una piruleta verdad!!

4.- Ahora vamos a preparar la **bandeja del horno**, le pondremos un **papel de horno**, para que no se nos peguen las piruletas, colocamos la mitad de nuestras "formas" en la bandeja y con una cucharita y mucho cuidado de que no se salga nada **iremos rellenándolos como si fueran empanadillas** (os digo que pongáis poquito porque luego hay que cerrarlas) es la hora de **poner los palos**, un palo a cada una, con cuidado de que no se rocen mucho, una vez que los tenemos todos los **cerramos con la otra mitad ayudándonos de un tenedor**, (si, como las empanadillas), si no tenéis pincel, con la yema del dedo humedecer un poquito las piruletas para que se pueda pegar bien el poquito de azúcar y canela que espolvorearemos por encima **y al horno, previamente precalentado a 220º unos 10 o 15 minutos**, atentos porque cada horno es diferente, se tienen que dorar, no quemar!!

Y ya están listas para comer!! que os parece?

Postre rápido de naranjas y manzanas

Por Alicia Melero



Postre rápido de naranjas y manzanas
por Alicia Melero

Ingredientes:

3 naranjas medianas
150gr de nueces
3 manzanas golden o reineta
50gr de chocolate rallado
150gr de cabello de ángel
2 cucharadas de miel
300gr de nata para montar

Preparación:

- 1.- Corta las manzanas en cuartos, pélalas y descorazona. Corta cada cuarto en laminas no muy finas para que no se rompan al cocerlas.
- 2.- Cuece las manzanas en microondas en un recipiente de pyrex lo mas plano posible con su tapa que encaje bien a **máxima potencia 900w, durante 5 minutos.**
- 3.- Pela las naranjas a lo vivo, es decir, quitándoles todo lo blanco. Córtalas en rodajas como las manzanas y pártelas en dos mitades.
- 4.- Monta la nata bien fría, pon la mariposa en el vaso de la TMX y **bate a velocidad 3 y medio hasta que esté lista.**
- 5.- **Montaje del postre:** usa una fuente o vasitos individuales. Para ello pon primero una capa fina de cabello de ángel, coloca encima las manzanas cocidas y la naranja encima, cubre con nata montada (opcional)
- 6.- Si te gusta dulce, añade azúcar glasé una vez montada (yo no le puse pues el cabello de ángel es muy dulce y la miel también), espolvorea por encima de la nata el chocolate rallado y las nueces un poco troceadas y por último, esparce la miel en hilos muy finos con la cucharilla. Refrigera hasta el momento de servir.

Pudding de manzana (I)

Por M^a Luisa Echeberria



Ingredientes:

6 manzanas reinetas o 6 manzanas golden
Dos buenos puñados de pasas que previamente habremos macerado en ron
4 cucharadas de azúcar
Medio vaso de leche entera
Medio vaso de nata líquida
4 huevos grandes
Un molde rectangular, tipo de los de plum cake bien engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina

Preparación:

1.- **Precaentamos el horno a 200º durante 10 minutos.**

2.- Las manzanas se pelan, se les quita las pepitas y se cortan en trozos grandes y se ponen con el azúcar en una sartén a fuego lento hasta que se hagan un poco. Se irán ablandando.

3.- Se baten los huevos, se añaden los lácteos, las pasas, las manzanas y se ponen en el molde. Se coloca entonces el molde al baño M^a (dentro de un recipiente mayor) en el **horno durante 1 hora aproximadamente**, o hasta que veamos que se ha cuajado el huevo y el pudding está firme.

4.- Sube un poquito y luego en reposo antes de desmoldar baja y se compacta. Se desmolda en frío y se puede hacer de víspera tranquilamente.

Puding de manzanas (II)

Por Carmen Gascón del blog "[Cocas de sábado](#)"

Puding de manzana

por Carmen Gascón



Ingredientes:

3-4 manzanas reineta
(dependerá del tamaño)
3 huevos
140gr de azúcar
120gr de mantequilla a
temperatura ambiente y un
poco más para untar el molde
1 chorro de Coñac
200gr de harina de repostería
1 sobre de levadura Royal
(16gr)
Una pizca de sal

Preparación:

Precalienta el horno a 180°C

1.- Prepara las manzanas. Retírales el corazón, pélas. Dos de ellas las cortas por la mitad y las fileteas sin llegar a la parte de abajo. Reservamos estas manzanas pues son las que utilizaremos para decorar en la parte superior nuestro puding. El resto las picamos con la thermomix, **5 segundos en velocidad 5**.

2.- Pon la mariposa en las cuchillas y agrega los huevos, las manzanas picadas y el azúcar. **Programa 3 minutos, 37º a velocidad 3 y medio y vuelve a programar el mismo tiempo sin temperatura** una vez terminado el tiempo.

3.- Agrega la mantequilla a temperatura ambiente y el coñac y **mezcla 20 segundos en velocidad 3**.

4.- Ahora agrega la harina, la levadura, la sal. Mezcla **10 segundos en velocidad 2 y termina de envolver con la espátula**.

5.- En un molde previamente engrasado con mantequilla, vierte la mezcla, alísala y por sobre ella los trozos de manzana con la parte fileteada hacía arriba, aplastándolos un poco en la masa

6.- **Hornea a 180°C durante 50 minutos...** comprueba que está horneada introduciendo un palito, si sale seco es que está lista...(id probando a partir de los 30 minutos). En este caso la tuve entre 50 y 60 minutos ya que al triturar la manzana el puding se hace más meloso y necesita más tiempo para que se haga.

7.- Desmolda, espera a que temple y degusta.

Pudding de manzanas asadas

Por Cristina Prats Vidal del blog ["Satita Cris"](#)



Ingredientes:

- 4 manzanas (yo usé Golden)
- 2 cubiletes de moscatel
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de canela en polvo
- caramelo líquido para el molde
- 250gr de leche condensada
- 500gr de leche
- 5 huevos
- 1cdita de esencia de vainilla
- un croissant o donut o restos de bizcocho...
- 1 litro de agua para el vaso

Preparación:

- 1.- Lava bien las manzanas, descorazónalas y ponlas en una bolsa de hornear espolvoreadas con el azúcar moreno y la canela. Riégalas con moscatel. Coloca en una fuente y **hornea 20-30 minutos a 180º**. Deja enfriar.
- 2.- Cuando estén frías, pásalas a un bol junto con el jugo de la bolsa. Quita la piel, -opcional-, y con un tenedor ve aplastando y mezclando bien la pulpa de la manzana con el líquido. Reserva.
- 3.- Cubre el fondo de la flanera con caramelo líquido. Yo usé una de aluminio de 1'5 l, pero puedes usar moldes individuales. Recuerda que es espacio del varoma es limitado. Si no caben, hazlos al baño maría en el horno.
- 4.- Pon en el vaso la leche condensada, la leche, huevos y la vainilla y **bate 20 segundos, velocidad 3**.
- 5.- Añade el croissant cortado y **mezclamos de nuevo 20 segundos, velocidad 3**.
- 6.- Incorpora las manzanas reservadas y **programa 30 segundos, velocidad 3**.
- 7.- Vierte la mezcla en el molde preparado con el caramelo y colócalo en el recipiente varoma, cubre con papel de aluminio y pon unas hojas de papel de cocina dobladas en la superficie. Tapa el recipiente varoma.
- 8.- Echamos el litro de agua en el vaso tapamos y colocamos encima el varoma. **Programamos 50 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**. Yo llené todo el molde con toda la mezcla y quedaba un poco justo, así que al terminar el tiempo le añadí 10 minutos más a la misma temperatura y luego lo dejé enfriar en el mismo varoma para que con el calor que llevaba terminara de cuajar, y quedó perfecto.
- 9.- Dejamos enfriar para desmoldarlo y decorarlo como más nos guste, con frutas frescas, con chocolate, con nata, con crocanti de almendras, helado de vainilla...

Rosas de manzana

Por M^a Carmen Martín del blog "[La cocinita de Marisalas](#)"



Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre
- 3 manzanas
- 5 cucharadas de azúcar glas
- 2 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 4 tazas de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón

Preparación:

- 1.- **Hierva el agua con 3 cucharadas de azúcar y el jugo de limón.**
- 2.- **Lavar las manzanas y cortar en tiras finas.**
- 3.- **Sumerge 2 minutos en agua hirviendo** para ablandarlas. Escurrir y colocar sobre papel de cocina.
- 4.- Mientras en un tazón, **poner el azúcar, la canela y la ralladura de limón.**
- 5.- **Extender la masa de hojaldre** y espolvorear la masa con la mezcla, cortar tiras de 1,5cm. **Colocar las manzanas** en las tiras superpuestas.
- 6.- **Envuelva cada tira sobre sí misma de un extremo a otro, una manera de conseguir una rosa.**
- 7.- **Hornear unos 20 ó 30 minutos a 180 grados** (depende del horno).
- 8.- Una vez que las rosas están bien dorados, sacarlos del horno. **Antes de servir espolvorear con azúcar glas.**

Espero que os guste. Besos.

Sabayón de sidra con chips de manzana

Por Vicky Cabrera Morales



Ingredientes:

1 manzana
2 láminas, por tulipa, de pasta brick o de rollitos de primavera
2 yemas
1 huevo
70gr de azúcar
150gr de sidra

Preparación:

- 1.- Pelar la manzana, quitarle el corazón y cortarla a rodajas finas, ponerla al horno sobre silpad o papel antiadherente y se **deja unos 15 minutos**, depende del grueso de la rodaja. Sacarla y dejarla enfriar.
- 2.- Para cada tulipa, superponer 2 láminas de pasta brick, procurando que las puntas no coincidan para que quede más adornada y ponerlas en un molde de silicona como para magdalenas. Para que no pierda la forma, se le pone una pelotita de papel de aluminio y se mete al horno hasta que la masa coja color tostadito.
- 3.- Desmoldar las tulipas y quitarles la pelotita de papel de aluminio.
- 4.- Poner en el vaso de la thermomix, todo a la vez, las yemas, el huevo, el azúcar y la sidra y **mezclar 6 minutos a 70º y velocidad 4**.
- 5.- Servir el sabayón dentro de las tulipas, sobre la marcha y decorarlo con los chips de manzana.

Sandwich especial de foie

Por Goizalde del Blog "[Cocinando con Goizalde](#)"



Ingredientes:

3 ó 4 manzanas Granny Smith
1 cucharada de azúcar
6 hojas de gelatina
Foie
Nueces para decorar

Preparación:

- 1.- Rehidratar las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría.
- 2.- Descorazonar las manzanas y licuarlas para hacer zumo, coger 250 ml de zumo y el azúcar y poner en el vaso. **Calentar 4 minutos, 90º y velocidad cuchara.**
Con esto pretendemos que se cree una espuma en la superficie la cual quitaremos colando el zumo caliente a través de un colador de tela o similar.
- 3.- Volver a introducir el zumo en el vaso y agregar las gelatinas hidratadas, **mezclar unos segundos en velocidad 6** hasta que las gelatinas estén perfectamente incorporadas. Ahora dejaremos templar el zumo dentro del vaso y con la mariposa puesta.
- 4.- Una vez templado (casi frío, pero que no haya llegado a cuajar la gelatina) **batiremos 8 minutos en velocidad 4** para incorporar aire, igual que hacemos cuando elaboramos nubes.
- 5.- Metemos la espuma en un molde de plum cake de silicona o similar, tapar con papel de horno e introducir en el frigorífico hasta el día siguiente.
- 6.- Desmoldar con mucho cuidado y cortar rebanadas con un cuchillo bien afilado imitando el pan de molde, darle forma de triángulo y colocar el foie (o paté si lo preferimos). Rallar por encima un poco de nuez y servir.

El **falso pan de molde** tiene una textura de espuma, que se deshace en la boca. Es una sensación muy agradable.

Sepia con manzana

Por Nora Gordo del blog "[El puchero de Nora](#)"



Ingredientes:

1 sepia (aprox. 1/2 kg)
2 manzanas
2 dientes de ajo
Perejil
Aceite de oliva virgen Extra
Sal

Preparación:

- 1.- **Calentar un poco de aceite de oliva** en una sartén honda , pelar y laminar los ajos y dorarlos ligeramente.
- 2.- **Añadir la sepia cortada** en trozos de bocado y asarla unos minutos.
- 3.- **Pelar y cortar la manzana**, picar el perejil y **añadirlo a la sartén**; cocinar a fuego medio hasta que la manzana esté tierna. Rectificar de sal si fuese necesario y servir.

Solomillo de cerdo con salsa de manzana

Por Ana María Serrada del blog "[Pecaras de gula](#)"



Ingredientes:

Para freir los solomillos:

1 solomillo de cerdo
sal
aceite de oliva virgen extra

Para la salsa:

2 zanahorias
1 manzana reineta
1/2 cebolla
1 diente de ajo
50 gr aceite de oliva
1 pastilla de caldo de carne
200gr de agua

Preparación:

- 1.- En primer lugar **hacemos la salsa**: Pelamos las zanahorias, las cortamos en laminas finas y reservamos
- 2.- Pelamos las manzanas, las descorazonamos, las hacemos trocitos y reservamos también.
- 3.- Pelamos la cebolla y los dientes de ajo, lo troceamos y reservamos.
- 4.- Echamos todos los ingredientes de la salsa en el vaso de la Thermomix y **programamos 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 y 1/2.**
- 5.- Mientras se va haciendo la salsa, troceamos el solomillo en medallones, los salamos y los freimos con aceite.
- 6.- Cuando pasen los 20 minutos que teníamos programados en la Thermomix, miramos que los ingredientes estén tiernos, si no es así programamos unos minutos más a temperatura varoma y velocidad 2 y 1/2.
- 7.- Cuando acabe, **tritamos 5 segundos en velocidad 5** y a continuación **15 segundos en velocidad 10**. Echamos la salsita sobre los solomillos que tendremos fritos y listos para darles el primer bocado.

Sopa de manzana

Por Josep Baye del blog [“Menja de bacallá”](#)



Ingredientes para 4 pers:

- 4 Manzanas.
- El jugo y la piel rayada de un limón.
- Una cucharada sopera de harina.
- 30gr de mantequilla.
- ½ Vaso de vino blanco.
- 1 Vaina de canela.
- ½ litro de agua (para hervir)

Preparación:

1.- Pondremos el medio litro de agua dentro de una cazuela. Pondremos las manzanas cortadas pequeñas, la canela, el jugo y también la piel del limón.

2.- Cuando empiece a deshacerse, le pasaremos el brazo eléctrico. Dentro de una cazuela, mezclaremos la harina al igual que la mantequilla, lo mezclaremos bien mezclado todo i por último le tiraremos el vasito de vino blanco.

3.- Cuando la mezcla este bien fina, añadiremos la sopa mezclándola hasta que arranque a hervir. Retiraremos del fuego. Podremos servirlo en tazas de barro, acompañadas de pan frito y para finalizar le tiraremos un poco de perejil.

Que aproveche!!

Streusel de manzana

Por Leopoldo Tabares del blog "[Mamá ya se cocinar](#)"



Streusel es una palabra alemana que viene a decir "esparcir" o "espolvorear". Es una masa muy suelta y crujiente, que cuando se dora en el horno, da un toque estupendo a la textura blanda de las manzanas.

Ingredientes:

2 manzanas grandes
2 cdas de azúcar moreno
115gr de mantequilla
115gr de azúcar blanca
2 huevos
115gr de harina
1 cdta de levadura en polvo
2 cdts de canela

Para el streusel:

175gr de harina
115gr. de mantequilla
85gr de azúcar blanca
1 cdta de canela



Preparación:

1.- **Precalentar el horno a 180°.**

2.- Se pelan, descorazonan y se trocean las manzanas, y junto con el azúcar moreno y 100ml de agua, lo ponemos en un cazo y lo llevamos a ebullición. Se deben **cocinar aproximadamente 10 minutos** o hasta que las manzanas estén blandas. Entonces las escurrimos y las reservamos.

3.- **Para la masa base:** Ponemos en un cuenco la mantequilla en textura pomada y el azúcar blanca y batimos hasta que este cremoso. Añadimos los huevos y seguimos batiendo mientras añadimos la harina, la levadura y la canela.

4.- **Para el streusel:** vertemos la mantequilla fría en otro cuenco y mezclamos con la harina, el azúcar y la canela, utilizando las manos. Debe quedar una textura como migas de pan.

5.- **Montaje:** en esta receta hemos empleado la forma tradicional de bizcocho y la individual de magdalena. Se puede optar por cualquiera de las dos. En primer lugar, se unta con mantequilla el molde y se añade la masa base. Entonces distribuimos las manzanas sobre la mezcla y se recubre bien con el streusel. Se **hornea durante 55 o 60 minutos en el caso de del bizcocho. Para la magdalena, basta con 15 minutos** o hasta que la parte superior este bien dorada. Desmoldar en frío para que os quede muy bien la presentación.

Espero que os guste!!

Strudel de Manzana

Por Virginia Guerra



Ingredientes:

Para la masa:

- 1 huevo
- 50 g de mantequilla
- 30 g de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 100 g de agua
- 300 g de harina de repostería

Para el relleno:

- 150 g de azúcar moreno
- 150 g de pasas de Corinto
- 100 g de nueces
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 150 g de mantequilla (fundida)
- 500 g de manzanas reinetas peladas y descorazonadas
- 1 cucharadita de zumo de limón

Accesorios:

- Paño o tela, papel de hornear o

Preparación:

- 1.- Pon el huevo, mantequilla, azúcar, sal y agua y **mezcle 10 segundos, velocidad 4**.
- 2.- Añade la harina y **amasa programando 3 minutos, velocidad espiga**. Saca la masa del vaso, métela en una bolsa de plástico y **déjala reposar 15 minutos como mínimo**.
- 3.- **Precaliente el horno a 180º**
- 4.- Sin lavar el vaso, introduce el azúcar, las pasas, las nueces y la canela y programe **5 segundos, velocidad 4**. Saca y reserva.
- 5.- En un paño o tela blanca grande, espolvorea harina y extiende sobre él la masa dándole forma de rectángulo y dejándola muy fina. Puedes ayudarte con un rodillo.
- 6.- Mete las manos debajo de la masa y estírala hasta que quede finísima.
- 7.- Pinta la masa con la mantequilla fundida.
- 8.- Pon en el vaso las manzanas y el zumo de limón y **trocea 4 segundos, velocidad 4**.
- 9.- Pon sobre la masa el azúcar, las pasas y las nueces reservadas.
- 10.- Encima de éstas vuelca las manzanas y la mantequilla fundida que quede. (Reserva un poco para pintar el Strudel.)
- 11.- Empieza a enrollar con el paño, apretando al mismo tiempo. Antes de terminar de enrollarlo, pinta el extremo con un poco de agua para que selle bien y deja la unión hacia abajo (para evitar que al hornearse se abra).
- 12.- Colócalo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y píntalo con la margarina mantequilla fundida.
- 13.- **Hornea durante 40 ó 45 minutos a 180º**.

Tarta de hojaldre con compota de manzana

Por Luisa Restegui



Ingredientes:

1 paquete de Masa brisa o quebrada para tartas
5 manzanas reinetas
1 bote de mermelada de albaricoque o de melocotón
1 limón

para la compota:

1 Kg. de manzanas reinetas
100gr de azúcar
100gr de agua

Preparación:

1.- **Compota:** Se pelan las manzanas y se parten en trozos. Se ponen a cocer en un cazo con el azúcar y el agua y la ralladura de limón, que luego retiraremos. Se cuecen a fuego suave hasta que estén blandas. Reserva.

2.- **Precalienta el horno a 180°.**

3.- Estira la masa quebrada o brisa en un molde, pincha con un tenedor y pon unos garbanzos, para que no suba. **Hornea 10 minutos al horno 180°.**

4.- Saca la masa del horno, retira los garbanzos y vierte la compota. Para que sea diferente la presentación, pela unas manzanas y las rompemos "triscar" en trozos medianos y los ponemos encima de la compota.

Se puede terminar poniendo un glaseado o decorándola con chorritos de caramelo líquido.

Tarta de manzana (I)

Por Eva Royo



Ingredientes:

1 plancha de hojaldre congelado.
2 manzanas fuji.
Mermelada de melocotón (o albaricoque) para pincelar una vez horneada.

Para la crema pastelera:

500gr de leche.
125gr de azúcar.
3 yemas.
40gr de maizena.
1 vaina de vainilla.

Preparación:

1.- Primero preparamos **la crema pastelera** para que esté fría en el momento de usarla. Rapamos la vaina de vainilla sobre la leche que tendremos al fuego (menos un vaso que reservaremos). En un bol colocamos las yemas y la maizena y le añadimos el vaso de leche reservado y el azúcar y lo batimos bien.

2.- En cuanto hierva la leche, añadimos el preparado de yemas poco a poco sin parar de remover hasta que la crema espese. Lo retiramos del fuego y lo pasamos a otro recipiente limpio. Lo cubrimos con film transparente tocando la superficie de la crema y lo dejamos enfriar bien.

3.- Para la tarta, forramos un molde untado de mantequilla con la lámina de hojaldre y lo rellenamos con la crema. Pelamos y partimos las manzanas a gajos muy finos y los colocamos sobre la crema pastelera de forma decorativa. Yo con los recortes del hojaldre sobrantes hice unas flores y unas hojitas que coloqué sobre las láminas de manzana. La metemos **al horno a 200º hasta que el hojaldre y el borde de las manzanas estén ligeramente dorados**. Dejamos enfriar y le damos brillo con mermelada de melocotón diluida calentándola unos segundos en el microondas.

Fuente: receta del blog "[Kanela y limón](#)"

Tarta de manzana (II)

Por Pilar Serrano del blog "[Las recetas de Piluka](#)"



Tarta de manzana
por Pilar Serrano

Ingredientes para 6 raciones:

Masa:

275gr de harina de repostería y un poco más para espolvorear

75gr de azúcar moreno

125gr de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente cortada a 2 huevos

un poco de leche para glasear
azúcar moreno para decorar

Relleno:

2 manzanas, peladas y cortadas a rodajas gruesas

tres o cuatro fresas para decorar

50gr de azúcar moreno

2 cucharaditas de harina fina de maíz

Preparación:

1.- Pre calentamos el **horno a 190º** (arriba y abajo).

2.- Ponemos en el vaso la harina, el azúcar y la mantequilla. Programamos **5 segundos, velocidad 5**.

3.- Añadimos los huevos y **mezclamos unos segundos en velocidad 5**.

4.- Ahora tenemos que amasar, para **ello programamos 2 minutos velocidad espiga**. Nos quedará una masa blanda y pegajosa.

5.- Volcamos la masa en un bol y la dejamos reposar en el frigorífico durante media hora.

6.- Mientras pelamos y cortamos las manzanas y las fresas en rodajas gruesas y las ponemos en un bol. Añadimos la harina de trigo y el azúcar moreno a la fruta y mezclamos. **Dejamos macerar unos minutos**.

7.- Untamos de mantequilla una fuente de horno (si es redonda quedará mas bonita la tarta), cubrimos con papel de horno vegetal y volvemos a untar de mantequilla el papel para que no se pegue la tarta y luego la podamos desmoldar sin que se rompa.

8.- Volcamos la mezcla que teníamos reservada en el frigorífico.

9.- **Colocamos la mezcla de frutas, azúcar y maicena** en el centro de la tarta.

10.- Ahora tenemos que levantar los bordes de la tarta con una lengua o con una cuchara (por la parte trasera), coronando la fruta.

11.- Por **último pincelamos los bordes con leche y espolvoreamos con azúcar moreno**.

12.- Introducimos en el **horno a 190º durante 25-30 minutos**, hasta que la masa esté dorada y la fruta blanda. (Durante los últimos 10 minutos la he cubierto con papel vegetal para que no se quemé).

12.- Desmoldar cuando esté templada y servir con chocolate o con natillas.

Tarta de manzana (III)

Por Mary del blog "[Mary505](#)"



Para acompañar:

salsa de vainilla (le he comprado hecha una marca inglesa)

Ingredientes:

Para la masa:

400 de harina con levadura
2 huevos
50 de azúcar glass
ralladura de limón
una pizca de sal
200gr de mantequilla
temperatura ambiente

Para el relleno:

4 manzanas yo puse 2 golden
delicious y 2 red delicious
1 bandejita de moras de árbol
60 de jengibre deshidratado
70 de mantequilla en trocitos
50 de azúcar moreno molido
2 cucharadas de mermelada de
genjibre
1 cucharita de canela
1 huevo para pintar
1 puñado de azúcar normal

Preparación:

- 1.- Pon todos los ingredientes de la masa en la thermomix y **programa 20 segundos en velocidad 6**. Envuelve la masa en papel de hornear y reserva en la nevera.
- 2.- Pela y trocea la manzana y ponla en un bol con todo los ingredientes del relleno juntos menos la mantequilla, precalienta el horno, saca la masa cortarla en dos y estira una de las partes entre dos papeles de horno ,envuélvela en el rodillo y colócala encima de el molde que ira al horno -mejor que sea de cerámica de esa manera se cocera mas lentamente todo ,si es de metal posiblemente se calienta demasiado- ,corta la masa sobrante pasando el rodillo y echa dentro todo el relleno y la mantequilla a trozos-
- 3.- Estira el otro trozo de masa y coloca encima a modo de tapa. Ajusta y vuelvera cortar con el rodillo. Hazle unos cortes, pinta con huevo y espolvorea con azúcar.
- 4.- **Hornea a 170º una hora aprox**, cuando veas que sale jugo por los agujeritos estará hecha.

Sirve caliente acompañada de la salsa

Tarta de manzana "Aurora"

Por Concha Bernad del blog "[Cocina y aficiones](#)"



Ingredientes:

El zumo de medio limón
1 lámina de masa de hojaldre
3 cucharadas de pan rallado
1 cucharada de semillas de sésamo
180 gramos de azúcar
120 mililitros de agua.
1 lámina de masa de hojaldre
3 manzanas

Preparación:

1.- Pon el horno a calentar a 200º C, mientras tanto lava y pela las manzanas, descórzalas y córtalas en finas láminas que regarás con el zumo de limón.

2.- Extiende la masa de hojaldre en el molde de tarta untado previamente con mantequilla, pínchalo con ayuda de un tenedor y reparte el pan rallado y las semillas de sésamo sobre ella. Hornea durante unos 20 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado.

3.- Pon en un cazo poco más de medio vaso de agua y 75 gramos de azúcar, cuando empiece a hervir, introduce las manzanas y reduce el fuego dejando cocer un par de minutos dándoles la vuelta de vez en cuando.

4.- Escurre las manzanas y añade al almíbar el resto de azúcar para calentar a fuego fuerte y conseguir un caramelo dorado.

5.- Dispón las láminas de manzana sobre la masa de hojaldre y vierte sobre ellas el caramelo que has elaborado, deja enfriar y listo.

Tarta de manzana basada en la receta de Carlos Valencia

Por Patricia Sánchez del blog "[El recetario de mi cocina](#)"



Ingredientes:

Para la base:

1 Placa de hojaldre redonda

Para la crema:

500gr de batido de vainilla

100ml de nata

25gr de harina

25gr de maicena

50gr de azúcar

Corteza de medio limón
(opcional)

1 tronquito de canela o una
cucharadita de café de canela

Para decorar y dar brillo:

2 manzanas

2 cucharadas de mermelada
de melocotón

2 cucharadas de agua

Preparación:

1.- **Engrasamos y enharinamos un molde de 24cm de diámetro.** Ponemos la masa de hojaldre y pinchamos toda la superficie con el tenedor. Ponemos encima papel de aluminio y luego unos garbanzos o alubias, para que no suba en exceso el hojaldre.

2.- Metemos el **molde al horno, previamente calentado a 180°C durante 15 minutos.**

3.- **La crema:** ponemos el batido de vainilla (menos un vaso que reservamos) y la nata al fuego junto con la canela y la piel de limón (que retorceremos un poco para que el aroma sea más intenso), y la corteza de limón. Lo mantenemos a fuego bajo unos minutos hasta que se mezclen bien todos los sabores.

4.- Retiramos la corteza de limón y el tronquito de canela. Colocamos de nuevo la leche y la nata al fuego (calor bajo) y vertemos la mezcla de harina, maicena, azúcar que habremos disuelto en el batido frío reservado. Sin dejar de remover despacio, esperamos que vaya espesando hasta que tenga el aspecto de cremita. Retiramos del fuego y seguimos removiendo un poco para que se vaya enfriando.

5.- Ponemos la crema sobre el hojaldre, la extendemos uniformemente y dejamos que se vaya enfriando un poco.

6.- **Encendemos el horno a 180°C**, para que se vaya calentando.

7.- **Calentamos la mermelada** y las dos cucharadas de agua hasta que quede una especie de **almíbar espeso**, esto es para darle brillo a la tarta, con la ayuda de una brocha.

8.- **Pelamos una manzana y la vamos cortando en lonchitas finas**, que vamos poniendo sobre la crema, luego repetimos la operación con la siguiente manzana hasta completar toda la tarta.

9.- **Pintamos toda la tarta con el almíbar y la metemos al horno durante 30 minutos**, si es necesario ponemos 2-3 minutos al grill para que se dore la manzana, pero con cuidado que no se queme.

10.- Dejamos que se enfríe, cuando esté fría la podemos meter al frigo.

Tarta de manzana basada en la receta de Michel Roux

Por Pamela Rodríguez del blog ["Uno de dos"](#)



Ingredientes (para un molde de 23 cm ó 6 moldes individuales) :

Masa:

250 gr de harina de trigo normal + extra para espolvorear
125 gr de mantequilla en punto pomada
1 huevo
2 cucharaditas de azúcar
1 pizca de sal
40 ml de agua muy fría

Tarta:

1 kg de manzanas- en este caso usé reinetas-
Un poco de agua
1 vaina de vainilla
60 gr de mantequilla
100 gr de azúcar normal
Mermelada de melocotón o albaricoque

Preparación:

De la masa:

1.- Ponemos en un cuenco la harina y hacemos un hueco en el centro donde echamos la mantequilla en trocitos, el huevo batido, el azúcar y la sal. Mezclamos y amasamos los ingredientes con la punta de los dedos.

2.- A la vez y poco a poco llevamos la harina hacia el centro, se formará una textura granulada. Añadimos el agua.

Seguimos amasando hasta obtener una masa firme.

Formamos una bola, la envolvemos en film, y guardamos en la nevera como mínimo una hora.

De la tarta:

- 1.- Pasado el tiempo de reposo, sacamos la masa de la nevera y la estiramos muy fina sobre una superficie enharinada ligeramente. Forramos con ella el molde de tartaleta presionando la masa contra las paredes del mismo. Refrigeramos durante 20 minutos.
- 2.- En una cazuela ponemos 3 manzanas, peladas, descorazonadas y troceadas finamente. Añadimos el agua, la vaina de vainilla abierta, la mantequilla y el azúcar.
- 3.- Cocemos a fuego lento hasta que las manzanas estén blandas. Pasamos la mezcla por la turmix-batidora de cuchillas- y dejamos enfriar.

Montaje de la tarta y horneado:

- 1.- **Precaentamos el horno a 180º calor arriba-abajo** sin aire.
- 2.- Sacamos la tarta de la nevera. **Pinchamos la base con un tenedor** para evitar que la masa suba durante el horneado.
- 3.- **Vertemos sobre ella la compota de manzana** y la esparcimos bien por toda la superficie.
- 4.- Pelamos, descorazonamos y cortamos **en láminas finas el resto de las manzanas** y las **colocamos sobre la compota**, formando en dibujo que más nos guste- en este caso hicimos círculos de manzanas superpuestas empezando por el borde-.
- 5.- **Horneamos la tarta- o tartaletas- en el Nivel 3 durante unos 35 minutos-** si son tartaletas vigila el tiempo, será menor-, hasta que la masa y las manzanas estén doradas y cocinadas uniformemente.
- 6.- **Sacamos del horno y dejamos en el molde durante 20 minutos.** Pasamos la tarta a una rejilla, pincelamos la parte superior con un poco de mermelada de melocotón calentada previamente y dejamos templar para su degustación.

Tarta de Manzana con base de galletas

Por Juan Francisco Morillas del blog "[La cocina de Moriland](#)"



Tarta de manzana

con base de galleta
por Juan Francisco Morillas

Para el almíbar:

65 gr de azúcar blanquilla.

50 gr de agua.

Una cucharadita de limón.

Para la decoración:

3 ó 4 manzanas de distinto tipo y color.

Almendras en grano tostadas.

Fresas.

Guindas.

Bizcochitos de soletilla o similares.

Ingredientes:

Para la base:

1 paquete y medio de galletas chiquilín.

90 gr de mantequilla.

Almendras picadas y tostadas.

Para el relleno:

5 hojas pequeñas de gelatina.

200 gr de manzanas golden (sin piel ni semillas).

150 de azúcar blanquilla.

50 gr de agua.

1 cucharadita de zumo de limón.

500 gr de nata para montar con 35% de materia grasa

100 gr de azúcar glas.

Preparación:

1.- **Prepara la base de la tarta:** tritura las galletas **velocidad 8 unos segundos**. Añade la mantequilla y **programa 1 minuto y medio, 50º, velocidad 5**. Saca, extiende sobre un molde desmontable y aprieta la base. A la nevera.

2.- **Prepara una compota de manzana:** Remoja en agua fría las láminas de gelatina. Pon el vaso las manzanas cortadas en trocitos y **tritura unos segundos a velocidad 5-6**. Agrega el azúcar, agua y zumo de limón y **programa 10 minutos, 100º, velocidad 2**. Añade la gelatina escurridas y mezcla todo. Retira del vaso y déjala templar, no enfriar.

3.- **Monta la nata:** con el vaso bien frío y limpio, y la mariposa, **bate velocidad 3 sin programar tiempo**. Retira a un bol y añade azúcar glas. Mezcla con cuidado con movimientos envolventes. Vierte la compota sobre la nata y mezcla.

4.- **Vierte el relleno sobre la base de la tarta.** Extiende bien el relleno por toda la superficie. Tapa bien con film transparente y deja **enfriar 8 horas sin mover**.

5.- **Prepara el almíbar:** vierte los ingredientes del almíbar en el vaso y **programa 7 minutos, 100º, velocidad 2**. Reserva en un cuenco.

6.- Desmolda la tarta con cuidado. Decora al gusto. Yo usé manzanas de diferentes colores, fresas y guindas. Vertí el almíbar por encima y en los laterales puse bizcochos de soletilla.

Tarta de manzana con hojaldre

Por Alicia Melero



Tarta de manzana con hojaldre
por Alicia Melero

Ingredientes:

1 lamina de hojaldre

Para el relleno:

1/2 kl de manzanas golden

3 cucharadas de azúcar y unas

gotas de zumo de limón

2 manzanas grandes para poner encima

azúcar glas para espolvorear

huevo o yema de huevo para

pintar los bordes del hojaldre

Para el glaseado:

2 cucharadas de mermelada

albaricoque y de manzana

1 ó 2 cucharadas de agua

Preparación:

1.- Coloca la lámina de hojaldre sobre el molde elegido, lámina de silicona, o papel vegetal. Dobla los bordes dos veces para hacer el hueco (yo lo hice sin molde). Pincha la base con un tenedor (no los bordes). Reserva en el frigorífico.

2.- *Mientras preparar el relleno:* pon en el vaso las manzanas peladas sin corazón troceadas, el azúcar y las gotas de limón y **triturar 10 segundos en velocidad 5**.

3.- Baja los restos con la espátula y programa **12 minutos, 100º, velocidad 1**. Terminado el tiempo **triturar 4 segundos en velocidad 6**. Retira y deja templar

4.- **Calienta el horno a 190º turbo o 200º arriba y abajo.**

5.- *Para el montaje:* saca el hojaldre del frigorífico, pon el relleno encima extendiéndolo por toda la superficie, coloca las 2 manzanas laminadas encima y espolvorea abundantemente con el azúcar glas.

6.- Pinta los bordes del hojaldre con el huevo y mete en el horno precalentado. **Hornea 25 minutos aproximadamente.**

7.- *Para el glaseado:* pon en un vaso las cucharadas de mermelada y el agua, **5 segundos a máxima potencia en el microondas**, remueve y pincela la superficie de la tarta.

Tarta de Manzana con leche condensada

Por Linda Susan del blog "[La letra con salsa entra](#)"



Ingredientes:

1 bote de leche condensada
(370 g)
150 gr de galletas
100 ml de vino dulce
80 gr de mantequilla
3 huevos
4 manzanas

Preparación:

- 1.- Mezclamos las galletas con la mantequilla derretida y el vino dulce.
- 2.- Forramos el molde (uno de 22 cm de diámetro o cualquier otro) con esta mezcla.
- 3.- Batimos los huevos con la leche condensada y dos manzanas y media.
- 4.- Vertemos en el molde y lo cubrimos con el resto de las manzanas cortadas muy finas.
- 5.- Dejamos en el **horno durante unos 25 minutos**. Damos brillo con una mezcla de miel y agua.

Tarta de manzana de "la abuela"

Por Concha Ibañez



Ingredientes:

1 Kg de manzanas Golden maduras
 ½ vaso de Cointreau
 1 limón
 4 huevos
 300 gramos de azúcar un poco más
 150 gramos de aceite de oliva
 150 gramos de harina
 1 cucharada de las de café de levadura
 2 cucharadas de leche
 Pan rallado
 Mantequilla o margarina para untar el molde
 Un molde desmoldable
 30 g de mantequilla derretida para echar por encima
 Azúcar de vainilla para espolvorear
 Azúcar glas para decorar

Preparación:

- 1.- Se pelan las manzanas y se trocean como las patatas para tortilla. Se procura dejar unos trozos curiosos, para adornar al final.
- 2.- Se le añade el zumo del limón, las tres cucharadas de azúcar y el COINTREAU. Se reserva en maceración. (Se podría emplear otro licor, pero no queda igual).
- 3.- **En este momento se enciende el horno al máximo para calentarlo.**
- 4.- Si no se tiene el azúcar glas, se hace ahora. Se pulverizan 50 gramos de azúcar en la Thermomix, **20 segundos con velocidad progresiva 5-10**. Se reserva.
- 5.- Se baten las claras a punto de nieve en la Thermomix. (siguiendo las instrucciones del libro, pero sin añadir azúcar: con **la mariposa, 4 minutos 37°C, velocidad 3 y medio**).
- 6.- Se le añaden las yemas, el azúcar, y el aceite, se **bate 5 minutos, velocidad 3**, al terminar se añade toda la harina con la cucharadita de levadura y **se bate 5 segundos, velocidad 2**. Se termina de mezclar con la espátula y con movimientos envolventes.
- 7.- Como la pasta queda bastante espesa se le echan las dos cucharadas de leche para que se aclare un poco. Se bate nuevamente **5 segundos, velocidad 2**.

- 8.- Se da con mantequilla al molde y se espolvorea con pan rallado. Si el molde no es de los desmoldables se cubre con papel de hornear y se le da con la mantequilla y el pan rallado.
- 9.- Se vierte parte de la masa, que hay que extender por el molde porque es más bien espesa, y se añaden parte de las manzanas escurridas, (para esta primera capa se pueden emplear los trozos de manzana que tengan peor forma).
- 10.- Se termina de echar el resto de la masa, y se colocan los trozos de manzana mejores encima para que adornen. (No es necesario terminar todos los trozos de manzana, pueden utilizarse para otra receta, pero cuidado si no se cuece, porque llevan licor).
- 11.- Se añade la mantequilla derretida con una cucharilla y se espolvorea con el azúcar de vainilla.
- 12.- Se **mete en el horno, y se baja un poco la temperatura (a 180 °C), aproximadamente una hora**, puede que unos minutos más, vigilando que esté cocida y que no se queme. Yo la tapo con papel de aluminio y los últimos 10/15 minutos lo quito para que se termine de dorar.
- 13.- Se desmolda cuando ya está fría y se espolvorea con azúcar glaseada, como ésta se absorbe se puede añadir un poco más en el momento de servir para que adorne.

Tarta de manzana de la "Fina"

Por Mar Manuel Juanpere



Ingredientes para una bandeja de horno:

- 4 huevos
- 150gr de azúcar
- 150gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 200gr de harina de repostería
- 5gr de levadura Royal
- Una pizca de sal
- 6 ó 7 Manzanas golden según el tamaño
- 1 huevo para pintar

Preparación:

- 1.- Prepara las manzanas. Pélalas y **corta cada manzana en 12 medias lunas**. Reserva.
- 2.- Tamiza la harina junto con la levadura. Reserva.
- 3.- **Precalienta el horno a 170°C.**
- 4.- Pon la mariposa en las cuchillas, agrega los huevos y el azúcar. **Programa 3 minutos, 37º a velocidad 3 y medio**. Vuelve a programar **3 minutos, velocidad 3 y medio sin temperatura**.
- 5.- Agrega la mantequilla a temperatura ambiente, **programa 30 segundos en velocidad 3**.
- 6.- Añade la harina, la levadura y la sal. **Programa 10 segundos en velocidad 3**. Termina de envolver con la espátula.
- 7.- Pon un papel en la bandeja del horno y vierte la mezcla. Extiéndela bien con la ayuda de una espátula. Coloca las manzana bien pegaditas y sin aplastarlas mucho.
- 8.- **Hornear a 170º durante 35 minutos** hasta que este doradita. Terminado el tiempo sacarla y pintarla con el huevo, meterla otra vez con el horno ya apagado, **unos 5 minutos** para que el huevo pintado no este crudo.

Esta mucho más rica al día siguiente de hacerla.

Tarta de manzana de la "Tía María"

Por Cristina Blasco

Tarta de manzana de la "Tía María"

por Cristina Blasco



Ingredientes:

1 paquete de galletas María
125gr de margarina
125gr de mantequilla
1 chorrito de moscatel
4 manzanas reinetas
1 lata de leche condensada
1 bote de mermelada de albaricoque

Preparación:

1.- Tritura las galletas velocidad progresiva 5-10.

2.- Remójalas con el licor y bate con la margarina y la mantequilla (puedes usar si quieres solo margarina o solo mantequilla) **durante 30 segundos en velocidad 4.**

3.- Pon esa masa en un molde.

4.- Pela las manzanas, haz gajos y mezcla con la leche condensada. Pon esa mezcla sobre la masa.

5.- **Hornea unos 25 minutos a 200°C .**

6.- Extiende la mermelada sobre la tarta y decorar con guindas .

3.- **Monta la nata:** con el vaso bien frío, coloca **la mariposa** en las cuchillas, y vierte la nata. **Programa velocidad 3 sin programar tiempo** hasta que compruebes que está bien montada. Retira a un bol y **añade el azúcar glas**. Mezcla con mucho cuidado con movimientos envolventes. **Vierte la compota de manzana** con cuidado sobre la nata y ve mezclando con suavidad para que la nata no se baje y hasta que esté totalmente integrada.

4.- **Vierte el relleno sobre la base de la tarta.** Extiende bien el relleno por toda la superficie hasta que quede una capa uniforme. Tapa bien con film transparente y **deja enfriar en el frigorífico un mínimo de 8 horas sin mover.**

5.- **Prepara el almíbar:** vierte los ingredientes del almíbar en el vaso y **programa 7 minutos, 100º, velocidad 2.** Reserva en un cuenco.

6.- Decora al gusto. Pasado el tiempo de reposo, desmolda la tarta con cuidado. Decora la parte superior con láminas de manzanas de distinto tipo y color. En el centro coloca unas fresas laminadas, y unas guindas rojas. Vierte el almíbar por encima ayudándote con una brocha de silicona o similar. Para decorar los laterales utiliza bizcochitos de soletilla o similar cortados al tamaño de la tarta. Vierte unas pocas almendras en grano por el borde de la tarta y coloca un lazo alrededor de la misma.

Listo

Tarta de manzana del RETO

Por Mariló Ruibal Vázquez, Maite Castillo, Manu Catman y Anna y Xavi



Ingredientes para 6 personas:

3-4 manzanas reineta
3 huevos
140gr de azúcar
120gr de mantequilla a t^a
ambiente
1 cucharadita de canela
1 chorrito de Coñac (opcional)
200gr de harina de repostería
1 sobre de levadura Royal
(16gr)
Una pizca de sal
1 molde desmoldable de 24cm
Azúcar glas para adornar

Preparación:

1.- Prepara las manzanas. Retírales el corazón, pélalas y filetéalas sin llegar abajo para que te queden enteras, sin partirlas en trozos. Reserva

-Precalienta el horno a 180°C

2.- Pon la mariposa en las cuchillas y agrega los huevos y el azúcar. **Programa 3 minutos, 37º a velocidad 3 y medio y vuelve a programar el mismo tiempo sin temperatura una vez terminado el tiempo.**

3.- Agrega la mantequilla a temperatura ambiente y el coñac y **mezcla 20 segundos en velocidad 3.**

4.- Ahora agrega la harina, la levadura, la sal, la canela. **Mezcla 10 segundos en velocidad 2** y termina de envolver con la espátula.

5.- En un molde previamente engrasado con mantequilla, vierte la mezcla, alísala y por sobre ella los trozos de manzana con la parte fileteada hacía arriba, aplastándolos un poco en la masa.

6.- **Hornéa a 180°C durante 30 minutos...** comprueba que está horneada introduciendo un palito, si sale seco es que está lista...

Desmolda fría y espolvorea por encima con azúcar glas.

Tarta de manzana

por Mariló Ruibal



Tarta de manzana

por Maite Castillo



Tarta de manzana faaacil!

Por Sandra Blanco



Ingredientes:

300ml de leche entera
200gr de harina de repostería
150gr de azúcar
4 huevos medianos ó 3 grandes
3 Manzanas grandes
1 Sobre de levadura

Decoración:

2 Manzanas grandes
Mermelada de melocotón

Preparación:

- 1.- Pelamos y descorazonamos las manzanas, las ponemos en el vaso de la Thermomix junto con los demás ingredientes y **batimos a velocidad 5 durante 2 minutos**, hasta que obtengamos una mezcla homogénea.
- 2.- Lo vertemos en un molde previamente untado con mantequilla y harina.
- 3.- Pelamos y descorazonamos las manzanas restantes y las cortamos en láminas, las ponemos sobre la crema.
- 4.- Introducimos en el centro del **horno precalentado a 180º** (posición arriba y abajo sin ventilador), **durante 60 minutos**. Pinchamos para comprobar que esté bien cuajada.
- 5.- Sacamos, dejamos templar y la damos "**brillo**" untándola con la mermelada de melocotón ayudándonos con un pincel.

Tarta de manzana Light

Por Elena García



Ingredientes:

1 kilo de manzanas reinetas
1 vaso de azúcar
1 vaso de leche
1 vaso de harina
2 huevos
Mermelada de albaricoque
para decorar

Preparación:

- 1.- Pelas todas las manzanas, dejando 2 ó 3 para la decoración y el resto en trozos al vaso de la TMX (o cualquier otra batidora).
- 2.- Echas todos los ingredientes menos la mermelada en la TMX y bate hasta que queda fino (sin exagerar), **unos 20 segundos en velocidad progresiva**.
- 3.- Lo pones en un **molde untado en mantequilla** no muy pequeño, para que al echarlo coja una **altura de unos 3 cm**.
- 4.- **Decoras con la manzana en gajos finos, espolvoreas con azúcar y al horno 45 minutos a 180°C**. Si ves que se quema por encima, cubre con papel albal.
- 5.- Dejas enfriar y **das brillo con la mermelada mezclada con un poco de agua**.

Tarta de manzana sobre hojaldre

Por Marian Dalmau



Ingredientes:

1 base de hojaldre comprada o hecha con Thermomix
4-6 Manzanas Golden de Lleida (dependerá del tamaño)
2 huevos
3 cucharadas de maicena
40ml de leche
3 cucharadas de azúcar

Preparación:

1.-Preparamos una base de hojaldre utilizando la thermomix. La aplanamos y le damos la forma deseada creando un reborde.

2.-Usamos manzanas Golden de Lleida, especiales por su sabor y dulzura. Las cortamos en gajos y las extendemos sobre la masa.

3.-Preparamos un “caldo de cocción” con los huevos 2 huevos, las cucharadas de maicena, la leche, el azúcar y lo batimos en la thermomix durante **15 segundos en velocidad 4**.

4.- Lo vertemos sobre la base con las manzanas y al **horno a 180°C y unos 20 minutos**. A la mitad de la cocción le añadimos un poco de azúcar y un chorro aceite de oliva arbequina (opcional)

A disfrutarlo!!!, ah!! una variedad es complementarlo con otras frutas

Tarta de manzana tradicional

Por Eva María Vázquez



Ingredientes:

2 Kg de manzanas
360gr leche
270gr azúcar
75gr de harina de repostería
75 gr maicena
2 huevos
Mermelada de melocotón,
albaricoque o ciruela (a tu
gusto)

Preparación:

1.- **Se pelan todas las manzanas** y se parten una o dos depende del molde en forma de gajos para adornar la parte superior del molde cuando la masa este preparada, lo más practico es hacer esto lo primero y lo que sobre de estas manzanas picarlo con el resto.

2.- **Se pican en trozos todas las manzanas y se ponen en el vaso de la thermomix junto con todos los ingredientes** durante **4 minutos velocidad 7** hasta que este todo bien molido y mezclado, yo lo hago a ojo si no esta bien molido se le pone un poquito de tiempo más.

3.- **Se vierte esta mezcla en el molde** previamente untado de mantequilla y con cuidado sin aplastar la mezcla se van colocando los gajos de manzana encima en forma de flor.

4.- **Se mete en el horno a 200º solamente con calor por abajo** durante toda la cocción de la receta **aproximadamente 35 minutos** cuando ves que los fillos de los gajos se están empezando a tostar es la hora de sacar un momentito y **untar por encima de la tarta una fina capa de mermelada y se vuelve a meter en el horno durante 40 ó 45 minutos**, durante este tiempo de cocción veréis como la tarta hay un momento que sube pero después baja.

Espero que os guste esta receta!!

Tarta de manzana y frutos secos

Por Mariló Ruibal



Ingredientes para 8 pers:

300 gr de masa quebrada
200 gr de manzana en dados
200 gr de nata líquida
100 gr de leche
30 gr de mantequilla en pomada
20 gr de azúcar moreno
30 gr de pistachos
30 gr de piñones (yo no le puse)
30 gr de avellanas
60 gr de nueces
6 yemas de huevo
80 gr de azúcar avainillado
1 cucharilla de canela en polvo
Azúcar glas para adornar

Preparación:

- 1.- Picar los frutos **secos 2 segundos velocidad 4** (a tu gusto).
- 2.- Calienta la mantequilla y el azúcar **moreno 5 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.**
- 3.- Incorpora las manzanas en dados y **rehoga 3 minutos más a la misma velocidad y temperatura.**
- 4.- Vierte los frutos secos (picados o enteros, a tu gusto) y la canela y **mezcla unos segundos en velocidad 2 y retira.**
- 5.- Pon la mariposa y mezcla las yemas con el azúcar **avainillado 3 minutos velocidad 4.**
- 7.- Incorpora la nata y la leche y **mezcla 20 segundos en velocidad 4.**
- 8.- Extiende la masa sobre un molde previamente pintado con mantequilla o con papel de horno
- 9.- Dispón la mezcla de manzana sobre la superficie y cubre con el huevo
- 10.- **Hornea unos 50 minutos a 160º con el horno precalentado**
- 11.- Retira, espolvorea de azúcar glass y sirve templado

Fuente: revista "Cocinar con TMX", nº 30

Tarta fina de manzana (I)

Por Nuscocina del blog "[Nuscocina](#)"



Ingredientes:

Obleas de empanadillas
1-2 manzanas (una muy picada y otra cortada en gajos)
azúcar moreno
Mantequilla
Canela

Preparación:

1.- **Pela y descorazona** la manzana. **Pícala** muy bien y **ponla en un recipiente apto para el microondas**.

2.- **Agrega** a lo anterior **azúcar moreno**, una pizca de **mantequilla y canela**. **Remueve bien e introduce durante minuto y medio en el microondas**. Te quedará una compota de manzana.

3.- **Coge una oblea** y ponla como base sobre una bandeja forrada con papel de hornear. Pon **en el centro** de la oblea **un poco de compota** y los **gajos de manzana** sobre esta formando un abanico.

4.- **Espolvorea** con **azúcar moreno y canela** y **hornea** hasta que queden bien doradas.

Calentita y con nata o helado, deliciosa...

Tarta fina de manzana (II)

Por Sonia del blog "[L'Exquisit](#)"



Para el acabado:

- 4 cucharas soperas de mermelada de albaricoque (o naranja)
- 1 cucharasopera de agua

Ingredientes para la masa (molde desmontable 26 cm.):

- 1 vaina de vainilla
- 200gr harina
- 50gr azúcar moreno
- 100gr mantequilla, a temperatura ambiente, cortada a daditos
- 2 cucharadasopera de agua helada
- Una pizca de sal

Para el "relleno":

- 7 manzanas Golden Delicious
- 25gr azúcar moreno
- 5gr canela molida
- 15gr mantequilla, cortada en trocitos

Preparación:

- 1.- Cortar la vaina de vainilla por la mitad, raspar y mezclar con la harina, el azúcar y la sal. Incorporar, a mano, los daditos de mantequilla y mezclar bien. Verter el agua y seguir mezclando.
- 2.- Formar un círculo con la masa 3 cm. mayor que el molde. Disponerlo en el molde, apretando bien en los bordes.
- 3.- Cortar las manzanas en gajos finos (*) y cubrir toda la masa.
- 4.- Mezclar el azúcar con la canela y espolvorear la tarta (debe quedar bien repartido, ya que da el color). Repartir los trocitos de mantequilla por encima.
- 5.- **Hornear a 180 grados durante 50 minutos.**
- 6.- Calentar, mientras tanto, la mermelada con el agua en un cazo. Retirar la tarta del horno y, en caliente, pintarla con la mermelada. Desmoldar y dejar enfriar encima de una rejilla.

Nota *: si se quiere hacer el mismo dibujo que en la foto, mirar aquí

Fuente: La masa la vi en...Foodies

El dibujo de la manzana lo vi en...Saveur num. 135 (encontraréis la revista en la sección Revistas de cocina)

Tarta fina de manzana a la mantequilla de miel

Por Marisa González del blog "[Thermofan](#)"



Ingredientes para 6-8

rationes:

250 g de masa quebrada
6 manzanas Granny Smith
Zumo de un limón

Para la crema de almendras:

30 g de azúcar
30 g de mantequilla ablandada
50 g de almendras molidas
tamizadas

½ huevo batido
3 cucharadas de nata

Para la mantequilla de miel:

45 g de mantequilla
1 y ½ cucharadas de calvados
(yo he utilizado ron miel, un ron
elaborado en Canarias)
3 cucharadas de vino blanco
seco

Preparación:

1.- Precalentar el horno a 200°.

2.- Moler la almendra **2 minutos en velocidad 7**.

3.- Preparar la masa quebrada (libro thermomix) o usar una comprada.

4.- Forrar un molde acanalado con la masa y dejar en la nevera

Crema de almendras.

5.- Batir el azúcar y la mantequilla hasta que estén **cremosos 4 segundos en velocidad 4**.

6.- Poco a poco añadir la almendra molida y el huevo batido. Mezcla **7 segundos en velocidad 4**.

7.- Bajar la mezcla con la espátula y batir **4 segundos en velocidad 4**.

8.- Con la ayuda de una lengua de gato retirar la crema del vaso y reservar en un bol.

9.- Pelar las manzanas. Reservar las cáscaras. Quitarles el corazón y partirlas por la mitad. Rociarlas con zumo de limón para que no ennegrezcan.

10.- Extender la crema de almendras sobre la masa quebrada. Dejar un poco de crema reservada para usar más tarde.

11.- Lavar el vaso con agua y secarlo. Cortar la manzana en rodajas finas y colocarlas decorativamente formando círculos sobre la crema de almendras.

12.- **Cocinar en horno precalentado a 200º durante 30 minutos.** Si vemos que la masa se dora demasiado, taparla con papel de aluminio.

13.- Mezclar el resto de la crema de almendras con 3 cucharadas de nata y mezclar manualmente.

14.- Cuando la tarta esté cocida, extender la mezcla con un pincel sobre las manzanas.

15.- Meter la tarta de nuevo en el horno con el grill encendido y **dorar 10 minutos a 200º.**

Mantequilla de miel.

16.- Colocar las cáscaras de las manzanas junto con la miel y la mantequilla, el calvados y el vino.

17.- Triturar **5 segundos en velocidad 7.**

18.- Cocinar 10 minutos, 90º, giro a la izquierda y velocidad 1.

19.- Colar usando el cestillo y reservar la pulpa de la manzana en un bol.

20.- Cocer el líquido 15 min, 90º, velocidad 1.

Acompañar la tarta con la mantequilla de miel y si lo deseamos podemos elaborar más crema de almendras para decorar.

Tarta Gascò

Por Ana M^a Pérez de [“Mis comienzos en la Blogcocina”](#)



Ingredientes:

Para la base:

1 paquete de masa filo
mantequilla fundida
azúcar glas

Para el relleno:

500gr manzanas dulces
60gr azúcar
40gr dátiles
50gr nueces
1 cucharada canela en polvo
1cdita esencia de vainilla
mantequilla fundida
azucar glass
pan rallado (un par de
cucharaditas)
1 molde de 20 cm redondo

Preparación:

- 1.- **Picamos las manzanas y los frutos secos**, los ponemos en un bol, junto con el azúcar, la canela y la vainilla. **Dejamos macerar**. Reservamos.
- 2.- Cogemos el molde y le ponemos papel de hornear o vegetal. Mientras tanto, cortamos **4 cuadrados de pasta filo de 33x33 aprox.** y los pintamos con la mantequilla fundida. Los montamos que queden cruzados, (como una estrella) y los ponemos en el molde.
- 3.- Le ponemos un poco de **pan rallado**, para que chupe el exceso de humedad de la fruta, y **vertemos la mezcla** de manzanas con frutos secos.
- 4.- **Cortamos cuadrados de 10x10 cm** y los vamos poniendo encima como si fueran un pañuelo, **previamente pintados con la mantequilla**.
- 5.- **Le añadimos azúcar glas y lo horneamos durante 15-20 minutos a 180°C (solo horno abajo)**, de vez en cuando se le puede pulverizar agua, para que no se queden demasiados secos, y de tiempo de que se haga la pasta por debajo.

Listo, para comer..... tibia está deliciosa.

Cuando ponemos el papel en el molde lo podemos humedecer, para que sea mas fácil trabajar con el.

Tarta ligera de manzanas

Por Ana Montero



Tarta ligera de manzana

por Ana Montero

Ingredientes:

Para la masa:

500grs de manzanas Golden
1 yogur natural desnatado
50grs de azúcar
1huevo y una clara
100grs de harina de repostería
1 sobre de levadura química

Para las natillas:

400grs de leche semidesnatada
1 sobre de natillas Flanín
1 yema de huevo

Para la cobertura:

2 manzanas golden fileteadas
2 cucharadas de azúcar
200gr de mermelada de albaricoque
1 cucharada de miel 20grs

Preparación:

- 1.- **Precalienta el horno 180°C.** Y engrasa un molde **rectangular de pirex** con mantequilla y espolvorea con un poco de harina.
- 2.- Introdúcelas en el vaso las manzanas, el yogur, el azúcar, el huevo y la clara, y **tritura unos 10 segundos a velocidad 5-10.** Comprueba que está bien triturado, si no, programa unos segundos más.
- 3.- Agrega la harina y la levadura, y programa **3 segundos en velocidad 3.**
- 4.- Vierte la mezcla sobre el molde engrasado y reserva.
- 5.- **Hacemos las natillas:** pon en el vaso la leche, el sobre de las natillas y la yema de huevo y **programa 7 minutos, 90°, velocidad 3.**
- 6.- Vuelca las natillas sobre la masa de las manzanas y cúbreelas con las 2 manzanas fileteadas, espolvorea con las dos cucharadas de azúcar e **introduce en el horno a 180 unos 30 minutos.**
- 7.- Mientras y con el vaso limpio, preparamos **la cobertura:** echa la mermelada y la miel en el vaso y programa **1 minuto, 37° y velocidad 2.**
- 8.- Cuando el tiempo del horno haya acabado, saca la tarta y pínjala con una brocha de silicona, con la mezcla de la mermelada y la miel y déjala que repose dentro del horno apagado unos minutos. Deja enfriar totalmente en la nevera unas 4 ó 5 horas, está más rica fresquita.

Esta tarta es bastante light, lleva poca harina y poco azúcar. Si eres diabético, sustituye el azúcar por 5gr de sacarina.

Tarta milhojas de manzana

Por Carmen M^a Pérez



Tarta milhojas de manzana por Carmen M^a Pérez

Ingredientes:

5 manzanas Golden
3 huevos
120gr azúcar
30gr mantequilla a temperatura ambiente
150gr leche
1 cucharadita de azúcar avainillado
110gr harina
1 sobre de levadura Royal
1 pizca de sal.
Mermelada de melocotón o albaricoque
el zumo de un limón

Preparación:

- 1.- **Precalentar el horno a 200°.**
- 2.- Tamizar la harina, la levadura y la sal, **10 segundos a velocidad 6** y reservar.
- 3.- Poner en el vaso los huevos y el azúcar, programar **4 minutos, 37°, velocidad 3 1/2**. Una vez acabado el tiempo **programar otros 4 minutos a velocidad 3 1/2 sin temperatura**. Así conseguiremos doblar el volumen y que nos quede una masa muy esponjosa.
- 4.- Añadir la mantequilla, la leche y el azúcar avainillado **mezclando unos segundos a velocidad 4**.
- 5.- Incorporar la harina tamizada y envolver con la espátula con movimientos suaves.
- 6.- Pelar las manzanas y cortarlas en láminas muy, muy finas.
- 7.- Verter la masa en un cuenco grande y mezclar con las láminas de manzana, reservando algunas para poner la capa de arriba, que quede "bonita".
- 8.- Untar de mantequilla y enharinar un molde redondo. Echar la mezcla, aplanar un poco con la espátula y cubrir con las láminas reservadas. Aunque creamos que las láminas de manzana van a quedar mal por dentro ellas solitas se colocan en su sitio.
- 9.- **Hornear a 200° unos 30 minutos aproximadamente**. Dejar enfriar sobre una rejilla para que no se asiente demasiado la tarta.
- 10.- Una vez fría, calentar la mermelada en el microondas con el zumo de limón y pintar con esta mezcla la tarta.

A la nevera y a esperar con ansia que se enfríe para poder hincarle el diente ;))

Tarta Tatín

Por Irene Córdoba



Ingredientes:

5 manzanas Golden. Pelamos las manzanas y las cortamos en trozos iguales separando el corazón
Masa de hojaldre
150gr de azúcar
30gr de canela molida
Zumo de un limón
15gr de mantequilla

Preparación:

- 1.- Primero hacemos el caramelo poniendo el azúcar, la canela y el zumo de medio limón en un molde que pueda ir también al horno. Yo he utilizado una de mis sartenes ya que se les puede quitar el asa y así pueden ir al horno sin problemas.
- 2.- He puesto la sartén al fuego y en 2 minutos sin parar de remover ya estaba el caramelo hecho.
- 3.- Bajamos el fuego al mínimo y ponemos los trozos de manzana encima, con cuidado de no dejar espacios entre ellas, cubriendo toda la superficie del molde. Por encima le añadimos el zumo de medio limón y un poco de canela.
- 4.- Se deja al fuego 2 minutos más y se cubre con la masa de hojaldre, cortando lo que salga fuera del molde.
- 5.- Por encima se le pone un poco de mantequilla y al **horno precalentado a 180º durante 25 minutos**.
- 6.- Cuando veamos el hojaldre dorado e inflado ya lo podemos sacar.
- 7.- Retirar del molde con la ayuda de un plato (como si le dieras la vuelta a la tortilla) y listo. Queda más oscurita por la canela pero a mi me ha encantado el gusto que le da.
Espero que os guste.

Tarta Tatín de hojaldre

Por Montse Navarro



Ingredientes:

4 ó 5 Manzanas reinetas o Golden.
120gr de Azúcar.
20gr de Mantequilla.
Azúcar Glas.
Canela en polvo.
Masa de hojaldre (fresca).
Molde de Emile Henry para la Tarta Tatin.

Preparación:

1.- En el molde haremos un caramelo. Tiraremos en la paella 120gr de azúcar a fuego medio, no mover hasta que empiecen a salir burbujitas, en ese momento echar 20gr de mantequilla, remover y sacar del fuego.

2.- Incorporar los cuartos de las manzanas uno al lado del otro, en forma de corona.

(A mi me gusta con mucha manzana y por eso, en el centro de la Tarta, los dos últimos trozos los coloco de pie, después de los **15 minutos en el horno**, al sacar la tarta, la manzana ya está un poco blandita, así ya tengo espacio para tumbar los dos trozos que había puesto de pie).

3.- **Meter al horno 15 minutos a 180°C.**

4.- Sacar y arreglar los dos trozos de la tarta, espolvorear por encima de azúcar glas y canela. La cantidad al gusto de cada uno.

5.- Poner encima el hojaldre. Arreglarlo metiendo un poco por los lados, pinchar por encima y **al horno 30 minutos más.**

6.- Al terminar el tiempo sacarla y con mucho cuidado darle la vuelta en la fuente que viene con la Tarta Tatin. Se tiene que hacer enseguida, si no se quedaría pegado el caramelo.

Se puede servir con helado o crema inglesa.

Bon Appetit!!!!!!!

Tarta Tatín de manzana

Por Mercedes Romano del blog "[Sweet Honey Bunny](#)"



Ingredientes:

750g-1kg manzanas reinetas
250g azúcar
80g mantequilla
el zumo de un limón
1 base de masa de hojaldre

Preparación:

- 1.- Lo primero es **pelar las manzanas, descorazonarlas, y partirlas en 8 trozos.**
- 2.- **Poner en un bol y rociar con el zumo de medio limón.**
- 3.- Mientras, en un rondón, que era lo que tenía yo -aunque lo ideal es una sartén de hierro fundido, o una sartén de mango desmontable-, **hacer el caramelo con el azúcar, el zumo del resto del limón y la mitad de la mantequilla.**
- 4.- **Colocar en espiral las manzanas cortadas sobre el caramelo** y colocar **encima los trocitos de mantequilla** en lasquitas, tapar el molde, y dejar que se haga a **fuego lento-medio durante 15-30 minutos**, o hasta que veamos que se han ablandado. El número de manzanas puede variar según el tamaño del molde.
- 5.- **Precalentar el horno a 190º sin aire.**
- 6.- **Cortamos un círculo de masa de hojaldre** de un dedo más que el tamaño del molde. Yo lo hice usando la tapa del rondón como plantilla, y colocarlo encima de las manzanas, metiendo el borde hacia el fondo, y **poner en el horno, unos 25 minutos**, hasta que veamos que el hojaldre se ha dorado.
- 7.- Desmoldamos como si de una tortilla de patata se tratase, o sea, dándole la vuelta y poniendo el hojaldre abajo y las manzanas arriba. ¿Véis como queda así doradita y brillante?

Nota: Se puede servir acompañada de una bola de helado de vainilla, o de turrón como era en este caso, o una crema inglesa, o nata montada, o, o, o... o ¡mientras nos lo pensamos seguro que desaparece!

Conclusión: comer manzanas así no me importa en absoluto :)

Tarta Twin Apple

Por Pedro Manuel Serrano de la Cruz



Ingredientes:

3 Huevos
150gr de azúcar.
100gr de mantequilla
1300gr de manzanas reineta
150gr de harina
1 sobre de levadura en polvo
1 chorrito de brandy
Limón, sal y canela

Preparación:

1. **Precalentar el horno a 180°.** Pon la **mariposa en las cuchillas**. A continuación añade los huevos y el azúcar y programa **3 minutos, 37° , velocidad 3**.
2. Quita la temperatura y **programa el mismo tiempo y velocidad, 3 minutos, velocidad 3**.
3. Añadir la mantequilla y el brandy y mezclar **20 segundos velocidad 2**.
4. Añadir la levadura, harina y sal. **Programar 10 segundos velocidad 2**.
5. Pelar las manzanas y reservar dos de ellas. El resto cortarlas como si fuesen para tortilla, rociar con limón y un poco de canela y añadir a la preparación anterior.
6. **Untar con mantequilla un molde bajo de 26 cm** (recomendado) y **rellenar con la mezcla, extendiendo** muy bien la superficie.
7. **Cortar las dos manzanas reservadas en forma de gajos y colocar en círculos**, cubriendo toda la superficie del molde.
8. **Introducir en el horno previamente precalentado durante 40 minutos**. Una vez transcurrido el tiempo, retirar del horno y **barnizar con mermelada de melocotón o albaricoque**.

Tarta Yellowstone

Por Eva Ruiz



Ingredientes:

Para la Masa quebrada:

350gr harina de repostería
pizca de sal
130gr mantequilla
70ml agua
un pellizco de sal
1 cucharadita de azúcar
1cdita de levadura química
**Todos los ingredientes fríos*

Para el relleno:

4 manzanas ácidas
100 gr. azúcar blanco
100 gr. azúcar moreno
pizca de sal
media cucharadita de canela molida
media cucharadita de nuez moscada molida
2 cucharadas de maicena
50cc de zumo de limón
1 cucharada de mantequilla.

Preparación:

- 1.- **La masa quebrada:** Ponemos en el vaso todos los ingredientes en el mismo orden que aparecen en la lista y **programamos 15 segundos, velocidad 6.**
- 2.- Dividimos la masa en dos, cubrimos con film transparente y dejamos **reposar en el frigorífico 15 minutos.**
- 3.- Mojamos el borde del molde para que la masa selle.
- 4.- Estiramos una porción de la masa con el rodillo, y cubrimos el molde elegido. Dejamos reposar en el frigorífico 15 minutos.
- 5.- **El relleno:** Pelamos las manzanas y las quitamos el corazón. Cortamos las manzanas en láminas gruesas.
- 6.- **Encendemos el horno a 200°.**
- 7.- En un recipiente grande, ponemos las manzanas en láminas y añadimos los dos azúcares, la canela, la nuez moscada, la sal, el zumo de limón y la maicena. Mezclar muy bien, para que todos los sabores se integren.

8.- **El montaje de a tarta:** Vertemos la mezcla sobre la masa quebrada que tenemos en el molde, y ayudándonos de una cuchara extendemos las manzanas por toda la masa. Sobre las manzanas ponemos unos trocitos de mantequilla.

9.- Con la otra mitad de masa quebrada que tenemos en el frigorífico, volvemos a estirar con el rodillo y cubrimos la tarta.

10.- Cortamos los sobrantes que queden en los bordes y los reservamos para la decoración. Apretamos los bordes con los dedos, para sellar muy bien las dos masas.

11.- Estiramos los sobrantes reservados y hacemos la decoración, pueden ser flores, hojas, láminas... es **importante hacer un agujero en el centro de la tarta a modo de chimenea para que durante la cocción, salga el vapor y la tarta no se abombe.**

12.- **Horneamos a 200º unos 45 minutos**, o hasta que la superficie este dorada.

Se sirve templada, acompañada de helado de vainilla.

Tártar de ahumados sobre láminas de manzanas

Por Silvia Icart del blog "[Cocinando con Silvia](#)"



Ingredientes para 6 personas:

150gr de salmón ahumado
150gr de bacalao ahumado
2 cucharadas soperas de huevas de salmón
1 cebolla roja
2 manzanas
Unas ramas de eneldo
Unas ramas de coriandro
1 granada (opcional)

Aliño:

El zumo de un limón
1cda. de café de mostaza de Dijon
5cdas. soperas de crema de leche
1cda. de miel
Sal y pimienta negra

Preparación:

- 1.- Corta en daditos los ahumados, pica finamente la cebolla y las hierbas y mezcla todos los ingredientes.
- 2.- Añade las huevas y la granada. Remueve con cuidado, tapa con papel film y refrigera.
- 3.- Prepara el aliño mezclando el zumo de limón, la mostaza, la crema de leche y la miel, salpimenta y emulsiona.
- 4.- En el momento de servir, cortar con mandolina las manzanas en láminas.

Montar el plato:

Servir el tártar sobre las láminas de manzana y regar con el aliño.

Fuente: Esta receta la he visto en Grandes vinos para un menú de Comer y Beber

Tatines de manzana al vapor

Por Carmela Arjona del blog "[Los inventos de Carmela](#)"



Ingredientes para 5 - 6 tatines:

Caramelo líquido (para los moldes)
 1 manzana amarilla
 50 gramos de azúcar para caramelizar la manzana
 40 gramos de mantequilla
 1/2 cdita de canela en polvo
 2 huevos
 60 gramos de azúcar
 1/2 cdita de azúcar vainillado
 80 gramos de harina repostería

Preparación:

1.- Poner un fondo de caramelo líquido en la base de las flaneritas de aluminio. Pelar y cortar la manzana en rodajas muy finas y colocarlas superpuestas cubriendo el fondo del molde. (tres o cuatro rodajas en cada molde).

2.- Poner el azúcar, la mantequilla y la canela en el vaso. Programar **2 minutos, 100º, velocidad 1**. Repartir esta mezcla sobre las manzanas.

3.- Sin lavar el vaso, colocar la mariposa, echar los huevos, el azúcar normal y el de vainilla. **Programar 2 minutos, 37º velocidad 3 1/2**. Al finalizar, volver a **programar 2 minutos misma velocidad, sin temperatura**. Añadir la harina y **mezclar unos 10 segundos, velocidad 2**. Retirar la mariposa y verter la masa en los moldes.

4.- Verter en el vaso 600gr de agua. Colocamos los moldes en el recipiente varoma y bandeja, tapamos. Poner el recipiente varoma en su posición y **programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**. Sacar los tatines sin quemarnos y desmoldamos.

Timbal de manzana, morcilla y piñones

Por Laura Felipe Martínez



Timbal de manzana, morcilla y piñones

por Laura Felipe Martínez

Ingredientes:

2 manzanas verdes
2 morcillas (sacar de la tripa)
40 gr. de aceite
2 huevos
sal
2 cucharadas de piñones
1 pizca de sésamo tostado para decorar (si se quiere)

Preparación:

- 1.- Lavar bien las manzanas, descorazonarlas y echarlas en 4 partes cada una a la thermomix. **Trocear 5 segundos a velocidad 4.**
- 2.- Echar el aceite, las morcillas, una cucharadita de sal y **programar 8 minutos, temperatura Varoma y velocidad cuchara.**
- 3.- **Cuando quede 1 minuto añadir los piñones.**
- 4.- Echar los huevos por el bocal y programar **3 minutos, temperatura Varoma y velocidad cuchara.**
- 5.- Rectificar de sal si fuera necesario.
- 6.- Emplatar y espolvorear con sésamo si se desea.

Tiramisú de manzanas

Por Paco "Futuro Bloguero" del blog "[LazyBlog](#)"



Ingredientes para 4 personas:

150gr de queso mascarpone
150gr de yogurt espeso, tipo griego
1 cucharada sopera de azúcar
8 galletas tipo Digestive
8 cucharaditas de compota de manzana casera
2 manzanas tipo Fuji, Granny Smith, o que tengan un toque ácido

Cómo hacer un tiramisú de manzana casero en diez minutos:

Para la crema de Mascarpone:

1.- Mezclamos en un bol el queso Mascarpone con el yogurt griego, y lo batimos hasta que se integre. Añadimos una cucharada de azúcar y le damos a la varilla hasta tener una crema bien firme. Reservamos.

2.- Pelamos las manzanas y las picamos en daditos de medio centímetro aproximadamente.

3.-Desmigamos seis galletas, sin reducirlas a polvo, sino en trozos pequeños, para el toque crujiente. Las otras dos, sí las molemos hasta que tengan textura de arena.

Montaje de las copas o vasos de tiramisú:

A la hora de montar, es preferible usar una cucharilla que una cuchara para no manchar los bordes del vaso. Tenemos que poner las siguientes capas en orden.

1. Galletas
2. Crema de mascarpone
3. Dos cucharaditas de compota de manzana
4. Manzana picada
5. Crema mascarpone
6. Manzana picada
7. Espolvoreamos con polvo de galleta molida

Toffee apple crumble

Por Alma Obregón del blog "[Objetivo: CupCake perfecto](#)"



Ingredientes:

50ml de agua
110g de azúcar
Una cucharada de Golden Syrup
Una cucharada de mantequilla
4 manzanas hermosas, peladas y cortadas en trozos
75g de harina
75g de mantequilla
75g de azúcar

Preparación:

- 1.- **Precalentamos el horno a 180°.**
- 2.- En un cazo, ponemos a calentar el agua con el azúcar a fuego medio. Cuando comience a hervir, lo retiramos del fuego y añadimos el **Golden Syrup** y la mantequilla. Lo llevamos otra vez a hervor y añadimos las manzanas. Cocemos las manzanas a fuego medio hasta que estén blanditas.
- 3.- Mientras tanto preparamos el "**Crumble**". En un bowl, mezclamos la harina con la mantequilla y el azúcar. Ha de quedar **con textura de "migas"**.
- 4.- Ponemos las manzanas con el sirope en una fuente de horno adecuada y cubrimos con el Crumble.
- 5.- **Horneamos 15 minutos**, o hasta que el crumble esté dorado y crujiente.

Servimos caliente, acompañado de helado de vainilla.

Torre de Crêpes rellenos de nata y manzana caramelizada

Por Elena Gualda

Torre de crêpes

rellenos de nata y manzana caramelizada
por Elena Gualda



Para el caramelo:

250gr de azúcar moreno
un trocito de mantequilla
el zumo de un limón

Ingredientes:

Para los Crêpes:

250gr de harina de repostería
500gr de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite de olive virgen
1 cucharadita de azúcar
1 trozo de tocino para engrasar la sartén

Para el relleno:

500gr de nata montada
250gr de queso cremoso
3 manzanas caramelizadas en trocitos
6 hojas de gelatina neutra

Preparación:

1.- Pon en el vaso de la thermomix todos los ingredientes de los crepes (menos el tocino) y programa **20 segundos, velocidad 4. Deja reposar la masa 30 minutos.**

2.- **Engrasa una sartén con el tocino y ve echando una porción de masa extendiéndola por toda la sartén**, cuando esté dorada da la vuelta y dora por la otra cara. Reserva. -A mi me salieron 11 crepes grandes-

3.- Mientras la masa está reposando, **prepara el caramelo en un cazo**: echa el azúcar y la mantequilla remueve un rato y echa el zumo del limón, espera que reduzca un poco para echar las 3 manzanas cortadas en taquitos. Deja un rato pero que no se ablanden demasiado. Reserva.

4.- **Hidrata la gelatina y reserva.**

5.- Monta la nata y la mézclala con el queso cremoso, la gelatina y los trozos de manzana caramelizada.

6.- **Forra un bol redondo de film transparente y pon un crêpe en el fondo, luego una capa de la mezcla, otro crêpe y así sucesivamente** hasta que terminemos con un crêpe, cubre con el film que queda y mete en la nevera. Yo lo he dejado toda la noche.

7.- **Desmoldar poniendo un plato o fuente debajo.** Decorar al gusto.

Torre de manzanas

Por Inmaculada López Escribano



Ingredientes:

Manzanas y leche condensada

Arroz con leche

Ingredientes para 6 personas:

1 litro y medio de leche

200 g de arroz

1 cáscara de limón

1 palo de canela

230 g de azúcar

70 g de mantequilla canela en polvo, para espolvorear

Preparación:

1.- Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso todos los ingredientes, excepto el azúcar y la mantequilla. Programe **45 minutos, 90º, velocidad 1**.

2.- Añada el azúcar y la mantequilla y vuelva a programar **10 minutos, 90º, velocidad 1**.

3.- Echar al arroz un poquito de leche condensada y mezclar.

4.- Hacer rodajas la manzana e ir poniendo una rodaja de manzana, un poco de arroz, una rodaja y así sucesivamente.....

Nota: se le puede añadir fresas o lo que se desee, de todas las formas está delicioso y puede ser un gran desayuno

Tortilla de manzana

por Piqui Ces Riobó



Ingredientes:

5 manzanas cortadas en gajos finos
10 cucharadas de azúcar
10 cucharadas de harina
1 sobre de levadura
4 huevos (3 si son muy grandes)
100 gr. mantequilla

Preparación:

- 1.- Mezclar la harina con la levadura y el azúcar y reservar.
- 2.- En un molde untado con mantequilla o forrado con papel de hornear, poner una capa fina de la mezcla de harina y cubrir con las láminas de manzana y unos trocitos de mantequilla.
- 3.- Añadir de nuevo una capa de mezcla de harina, otra de manzana y otros dados de mantequilla y repetir esta operación hasta terminar con una capa de manzana y mantequilla.
- 4.- Batir los huevos y agregarlos al molde por encima de las manzanas dándole unos toques para que se quede bien impregnado por dentro.
- 5.- Cubrir con una capa fina de azúcar y **hornear durante 35 minutos a 190°.**

Tortitas de manzana

por Dulce Diaz (Anthadress)



Ingredientes:

150gr de harina
1 cucharadita de sal
20gr de azúcar
30gr de mantequilla (10gr de mantequilla derretida +10 gr de mantequilla para dorar las manzanas+ 10 gr mantequilla para freir las tortitas)
1 cucharada de levadura Royal
2 huevos
250gr de leche
30 gr agua
2 cucharadas de azúcar avainillado
60gr de vino moscatel
dos o tres manzanas reineta

Preparación:

- 1.- **Pela las manzanas, córtalas en rodajas finitas, y deja macerar con el moscatel.**
- 2.- Pon todos los ingredientes en el vaso de la thermomix, la harina, sal, azúcar, 10 gr mantequilla, levadura, huevos, leche, agua, azúcar avainillado y **programa 1 minuto en velocidad 6.**
- 3.-Vuelca en un bol y deja reposar una hora.
- 4.- En una sartén se ponen los 10 gr de mantequilla, se saltean las manzanas hasta que estén doraditas y se retiran y dejan enfriar un poco.
- 5.- Se añade a la masa de las tortitas las manzanas, se **tritura todo, 1 minuto, velocidad 5.** Ya tan solo nos queda dorar las tortitas en la sartén.

Nota: Se pueden tomar acompañadas de chocolate, nata montada, helado de vainilla, caramelo...

Tosta de foie con manzana caliente

Por Yolanda Criado



Ingredientes (4 unidades):

4 tostas no muy gruesa
4 láminas de manzana
4 rodajas de foie
una nuez de mantequilla
azúcar moreno
Sal Maldon

Salsa de Pedro Ximénez:

Ingredientes (para 300 gr.):
350 gr. de vino Pedro Ximénez
120 gr. de nata líquida
El zumo de 1/2 naranja
sal
pimienta
1 cucharadita de maicena

Preparación:

1.- Dispón las tostas en los platos para tenerlas preparadas, los ingredientes pasarán muy poco tiempo por la plancha y se monta al momento, es recomendable degustar este pincho recién hecho.

2.- Las láminas de manzana, peladas, conviene que sean finitas y el foie, lo que tu paladar acepte. Empieza calentando en la plancha o sartén la mantequilla y dora las manzanas por ambas caras, mientras tanto pon azúcar moreno al foie, también por los dos lados.

3.- Retira las láminas de manzana cuando estén doradas y disponlas sobre las tostas, seguidamente pasa por la plancha el **foie micuit** unos instantes, hasta que el azúcar caramelice. Retíralo con cuidado de la sartén y disponlo sobre la manzana, sazónala con unas **escamas de sal y un poco de Salsa Pedro Ximenez** (yo la tengo congelada en porciones pequeñas y así solo descongelo la que preciso)

Salsa Pedro Ximenez:

1. Pon en el vaso el vino y programa **20 minutos, Varoma, velocidad 2**.
2.- Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad, aproximadamente. Añade la nata, los condimentos y la maicena disuelta en el zumo y programa **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

Tosta de hojaldre con manzana

Por Luisa Restegui



Ingredientes:

1 paquete de Masa brisa o quebrada para tartas
4 ó 5 manzanas
1 bote de mermelada de albaricoque o de melocotón
1 limón

Preparación:

- 1.- **Precalentamos el horno a 180°.**
- 2.- Estiramos la masa quebrada o brisa en un molde, pinchamos con un tenedor y ponemos unos garbanzos, para que no suba. Lo metemos **10 minutos al horno 180°.**
- 3.- Mientras, vamos pelando y fileteando las manzanas, y para que no se pongan feas las dejamos en un cazo donde tenemos el zumo de limón.
- 4.- Sacamos la masa del horno y colocamos las manzanas, dándoles forma redonda, montándolas unas encima de la otra.
- 5.- **Glaseado:** para dar brillo. En el cazo donde teníamos el limón, echamos la mermelada, lo revolvemos y lo ponemos a fuego suave un momento y vertemos por encima de la manzana. Lo metemos un poco en el horno a gratinar para que quede doradito.
- 6.- Cuando esté frío, podemos echar un poco de azúcar glas salpicado, para que dé "un toque de color".

Tosta de manzanas con queso

Por Paula Santamaría Pereda



Ingredientes para 4 pers:

3 manzanas reinetas
pequeñas
50gr de mantequilla
50gr de queso cabrales o
cualquier queso azul
50gr de queso de burgos
4 rebanadas de pan
1 limón

Preparación:

- 1.- Pela y descorazona las manzanas.
- 2.- Córtalas en dados pequeños y rocíalas con un poco de limón.
- 3.- Rehógalas en mantequilla hasta que se doren
- 4.- Desmiga el queso de cabrales en un cuenco con el queso de burgos y mézclalo con un tenedor.
- 5.- Tuesta el pan por una cara.
- 6.- Coloca los dados de manzana sobre la cara no tostada.
- 7.- Cúbrela con la mezcla de queso y gratínalo 4 ó 5 minutos en el horno

Está tremendo!!!!

Tostadas Francesas

Por Eva Díaz Liljeström

Tostadas Francesas

por Eva Díaz Liljeström



Ingredientes para 4 tostadas:

Compota de manzana

4 rebanadas de pan de molde
1 huevo
media cucharada de canela en polvo
300- 500 ml de leche
mantequilla

Preparación:

- 1.- En un plato batimos el huevo y mezclamos con la canela y la leche. Lo podemos preparar en la TMX, pero si ya tenemos la compota (que era mi caso) ¿para qué ensuciar dos "cacharros"?
- 2.- Mientras calentamos la mantequilla en una sartén, sumergimos las rebanadas de una en una en el plato hasta que queden bien empapadas. Freímos en la sartén hasta que queden tostaditas por ambos lados (si freímos poco tiempo quedarán muy blandas y se pueden deshacer)
- 3.- Servimos calentitas con la compota de manzana por encima.
- 4.- La compota para éstas tostadas suele ser bastante fina (tipo puré), pero va a gustos!! Y si nos sobra....hacemos los hojaldres!! ;-D

Nota: una tostada llena bastante, así que: ojito!!

Vasito de Granada, Mandarina y Manzana con yogurt

Por Concha Bernad del blog "[Cocina y aficiones](#)"



Ingredientes:

2 Granadas
6 Mandarinas
4 hojas de gelatina neutra
1 Manzana asada
1 Yogur griego
1 sobre de sacarina o una cucharada de azúcar

Preparación:

1.- Ponemos a remojo **en agua fría las cuatro hojas de gelatina**, deben quedarse blandas con textura babosa. La proporción son 4 hojas para cuarto litro de líquido.

2.- **Exprimir las granadas**, las partimos por la mitad y se exprimen como si fuera una naranja. Reservar el zumo. Partimos **las Mandarinas y las exprimimos, calentamos el zumo para diluir la gelatina**, cuando este caliente pero sin hervir le añadimos las hojas y removemos muy bien para que no queden tropezones. **Repartimos la mezcla en los recipientes** en los que los vamos a servir. **Metemos en la nevera y dejamos cuajar** la gelatina.

3.- **Asamos una manzana reineta**. Cuando este fría la **pelamos y le quitamos el corazón**, la ponemos en el **vaso de la batidora y le añadimos el yogur griego**, batimos para que quede una crema uniforme.

4.- **Añadimos un sobre de sacarina** o cucharada de azúcar. Probamos el punto dulce y dejamos enfriar.

5.- **Montar el postre es muy sencillo**, en los **vasitos fríos de gelatina** añadimos una **cucharada de yogur con manzana**. Decoramos con unos granos de granada.

Wan-Tun de manzana

Por Ana Belén Martín



Ingredientes:

3 manzanas reineta
30 gr de pasas sin pepitas
20 gr de licor al gusto
(manzana, ron,...)
Zumo de 1/2 limón
30 gr de azúcar
1 paquete de masa de empanadillas
Aceite de oliva virgen extra para freir

Preparación:

- 1.- Pon las pasas a remojo con el licor.
- 2.- Introduce en el vaso las manzanas peladas y troceadas, el zumo y el azúcar. **Programa 5 minutos, 100º y velocidad 2.**
- 3.- Añade el licor y las pasas y **programa 3 minutos, Varoma, velocidad 1.**
- 4.- Rellena la masa de empanadillas con la mezcla y cierra haciendo saquitos. Fríe en aceite hasta que se dore.

Esta receta está inspirada en una publicada en el libro "**100 recetas prácticas para Thermomix**" de Nieves Suárez Lacalle.

Autores

- Adelina Gil, **página 83**
- Agueda Pons “Sescuinetesdague”, **página 26** <http://sescuinetesdague.blogspot.com/>
- Alicia Melero, **página 54, 115 y 137**
- Alma Obregón “Objetivo: Cupcake perfecto”, **página 168** <http://www.objetivocupcake.com/>
- Amara Acosta, **página 105**
- Amor Prieto Riol, **página 113**
- Ana Belén Martín, **página 178**
- Ana López “La guinda del pastel”, **página 48** <http://laguindadelpastelblog.blogspot.com/>
- Ana M^a Pérez “Mis comienzos en blogcocina”, **página 155** <http://ana-miscomienzosenlablogcocina.blogspot.com/>
- Ana M^a Serrada “Pecaras de gula”, **página 123** <http://pecarasdegula.blogspot.com/>
- Ana Montero, **página 156**
- Ana Rico, **página 80**
- Ana Sánchez, **página 96**
- Ana Rosa Sánchez “Son las cosas de Ana”, **página 47** <http://sonlascosasdeana.blogspot.com/>
- Angels Rocafiguera “A daily sweet”, **página 39** <http://adailysweet.blogspot.com/>
- Anna Barri “Gastroadikta”, **página 10** <http://www.gastroadikta.com/>
- Anna y Xabi, **página 144**
- Andrea Martín, **página 111**
- Andrés Vargas “ Mamá ya se cocinar”, **página 66** <http://www.mamayasecocinar.com/>
- Beatriz Ramírez “2 Mandarinas en mi cocina”, **página 40** <http://www.2mandarinasenmicocina.com/>
- Belén Martínez Ripoll, **página 35**
- Belén Melian Miranda “La cocina de Miranda”, **página 94** <http://lacocinademiranda.blogspot.com/>
- Belén y Bego Mansilla “La cocina de mi hermana”, **página 108**
<http://lacocinademihermana.blogspot.com/>
- Carmela Arjona “Los inventos de Carmela”, **página 166** <http://losinventosdecarmela.blogspot.com/>
- Carmelo Prieto “La cocina de aficionado”, **página 88** <http://www.lacocinadeaficionado.com/>
- Carmen M^a López “No quieres caldo?... toma 2 tazas”, **página 76 y 112**
<http://puestoma2tazas.blogspot.com/>
- Carmen M^a Pérez, **página 157**
- Carmen Galtier, **página 50**
- Carmen Gascón “Cocas de sábado”, **página 117** <http://cocasdesabado.blogspot.com/>
- Carmen Gutiérrez, **página 57**
- Carmen Muñoz, **página 24 y 41**
- Carmen Soler “Dulce sabor”, **página 15** <http://artesana-dulcesabor.blogspot.com/>
- Chelo García “Cogollos de agua”, **página 89** <http://cogollosdeagua.blogspot.com/>
- Clara González “Entrando en la cocina”, **página 27** <http://entrandoenlacocina.blogspot.com/>
- Concha Bernard “Cocina y aficiones”, **página 131 y 177** <http://cocinayaficiones.com/>
- Concha Ibáñez, **página 139**
- Concha Sierra, **página 29**
- Conxi Granados, **página 59**
- Cristina Blanco, **página 33**
- Cristina Blasco, **página 142**
- Cristina Prats “Satita Cris”, **página 118** <http://satitacris.blogspot.com/>
- Cristina Rubio, **página 20**
- Davinia Sánchez, **página 51**
- Débora de Lucas “Mis recetas del día a día”, **página 28** <http://dehora.mis-recetas-del-dia-a-dia.over-blog.es/>
- Dulce Díaz (Anthares), **página 172**
- Elena García, **página 147**
- Elena Gualda, **página 169**
- Elisa Romero “Mis Thermofavoritos”, **página 102** <http://mistermofavoritos.blogspot.com/>

Elisabet Cristina “Tots a la cuina”, página 42 <http://totsalacuina.blogspot.com/>
 Esther Clemente “La cocina mágica de Esther”, página 77 <http://lacocinamagica-esther.blogspot.com/>
 Esther Outón, página 61
 Eva M^a Vázquez, página 149
 Eva Díaz Liljeström, página 14 y 176
 Eva Royo, página 128
 Eva Ruiz, página 162
 Gina Martínez página 21
 Goizalde “Cocinando con Goizalde”, página 121 <http://cocinandocongoizalde.wordpress.com/>
 Gloria Pie “Gourmenderies”, página 110 <http://gourmenderies.blogspot.com/>
 Inmaculada López Escribano, página 170
 Irene Córdoba, página 158
 Jessica Sánchez, página 65
 Jordi García, página 101
 José Ignacio Garrido “Espacio de Nachete”, página 73 <http://jgardval.wordpress.com/>
 Josep Baye “Menja de bacallá”, página 124 <http://menjadebacalla.blogspot.com/>
 Juan Francisco Morillas “La cocina de Morilands”, página 136 <http://lacocinademorilands.blogspot.com/>
 Kako “En guete by Kako”, página 78 <http://www.kako-enguete.blogspot.com/>
 Lady Halcón “El recetario del Lady Halcón”, página 58 <http://elrecetariodeladyhalcon.blogspot.com>
 Laura Felipe Martinez, página 166
 Leopoldo Tabares “Mamá ya se cocinar”, página 125 <http://www.mamayasecocinar.com/>
 Leticia González, página 72
 Lidia Blázquez, página 44
 Linda Susan “La letra con salsa entra”, página 138 <http://laletraconsalsaentra.blogspot.com/>
 Lluís Gasulla, página 67
 Luisa Juarez, página 107
 Luisa Restegui, página 127 y 174
 Mabel Pomata “La cocina de mami”, página 74 <http://lacocinademami2.blogspot.com/>
 Macu “Tengo un horno y sé como usarlo”, página 34 <http://tengounhornoysecomousarlo.blogspot.com/>
 Maite Castillo, página 144
 Maite Suárez, página 60
 Maleka “La luna en dulce” página 13 <http://www.lalunaendulce.com/>
 Manu Catman “Cocinando con Manu Catman” páginas 16, 18, 43, 45 y 53
<http://cocinandoconcatman.blogspot.com/>
 Mar Manuel JuanPere, página 141
 Mar Martinez Ripoll, página 68
 Mar Parceró, página 85
 Marga Pérez, página 84
 Margarida “El mon de la cuina”, página 11 <http://elmondelacuina.com/>
 Margarida Amador “Acibeheria”, página 86 <http://acibeheria.blogspot.com/>
 Mari Guzmán “Recetas del día a día”, página 93 <http://recetasdeldiaadia-mari.blogspot.com/>
 M^a Ángeles Villares, página 55
 M^a Carmen Martín “La cocinita de Marisalas”, página 119 <http://lacocinitademarisalas.blogspot.com/>
 M^a Cruz Díaz “Como nubes a mi té”, página 104 <http://como-nubes-a-mi-te.blogspot.com/>
 M^a Luisa Echeberría, página 116
 M^a Soledad “Cocina Conmigo”, página 106 <http://cocinaconmigoblogdemarisol.blogspot.com/>
 María López Velasco, página 17 y 52
 Marian Dalmau, página 148
 Mariló Ruibal, página 144 y 150
 Mario Herráez, página 71
 Marisa González “Thermofan”, página 92 y 153 <http://www.thermofan.net/>
 Marta Farreras, página 37
 Marta Pereda, página 19
 Mary “Mary505”, página 130 <http://mary505.blogspot.com/>

Mercedes Romano "Sweet honey bunny", página 160	http://www.sweethoneybunny.com/
Mónica Jardí, página 87	
Montse Navarro, página 159	
Myriam Valero "Mi cocina naranja", página 103	http://micocinanaranja.blogspot.com/
Natalia Flores "Cocina Varoma", página 25	http://www.cocinavaroma.com/
Natalia Moragues, página 22	
Neus Martí, página 23	
Noelia Terciado, página 63	
Nora Gordo "El puchero de Nora", página 122	http://elpucherodenora.blogspot.com/
Nuscocina "Nuscocina", página 151	http://nuskocina.blogspot.com/
Olga Pareja, página 56	
Paco Becerro "Lazy blog", página 167	http://www.lazyblog.net/
Palmira Orella "Come conmigo...", página 62	http://comeconmigoelblogdepalmira.over-blog.es/
Paloma Pérez, página 100	
Pamela Rodríguez "Uno de dos", página 134	http://www.unodedos.com/
Paula "Con las zarpas en la masa", página 64	http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net/
Paula Santamaría Pereda, página 175	
Patricia Sánchez "El recetario de mi cocina", página 132	http://elrecetariodemiococina.blogspot.com/
Pedro Manuel Serrano de la Cruz, página 161	
Pepa "PepaCooks", página 79	http://pepacooks.com/
Pilar Cruz "Cuisine4you", página 70	http://www.cuisine4you.es/
Pilar Serrano "Las recetas de Piluka", página 129	http://lasrecetasdepiluka.blogspot.com/
Piqui Ces Riobo, página 171	
Raquel "Manzanas Rojas", página 75	http://manzanasrojasr.wordpress.com/
Raquel Carmona "Los Tragalabas", página 98	http://lostragalabas.blogspot.com/
Rebeca Cortina, página 109	
Rocío Valle "Sugar-Taste", página 114	http://www.sugar-taste-of.com/
Rosa Ardá "VelocidadCuchara.com", página 144 y portada	http://www.velocidadcuchara.com/
Rosa Arias "Mi peque estudio", página 69	http://mipequeestudio.blogspot.com/
Rosa Hernández "Castillas.blogspot.com", página 46	http://castillas.blogspot.com/
SandeeA "La receta de la felicidad", página 81	http://larecetadelafelicidad.blogspot.com/
Sandra Blanco, página 146	
Silvia Benito "Thermorecetas", página 91	http://www.thermorecetas.com/
Silvia Icart "Cocinando con Silvia", página 164	http://cocinaconsilvia.blogspot.com/
Sofía Martínez, página 99	
Sonia "L'Exquisit", página 152	http://www.blogexquisit.com/
Soledad Ripoll, página 95	
Vicky Cabrera, página 120	
Vicky Ortiz "SucreArt", página 30	http://www.sucreart.com/
Virginia Guerra, página 126	
Yolanda Criado, página 173	

Gracias a todos una vez más.
Espero que esta sea la primera de muchas colaboraciones entre amigos “cocinillas”.

La cocina es universal e infinita. Con este libro y nuestras recetas aportamos nuestra granito de arena.

Mi agradecimiento también a **Emile Henry** por los regalos del reto y por apoyarnos en nuestra locuras, especialmente a **Patrick Raynaud**.

¡¡Que los disfrutéis!!!
Ro



Este libro es una recopilación de recetas elaboradas con manzanas de un grupo de gente maravillosa que se ha apuntado a un proyecto, sin recibir a cambio más que la satisfacción de entrar en la cocina.

Ninguno de nosotros es un cocinero profesional. Somos "cocinillas": personas que disfrutamos aprendiendo entre fogones, robots de cocina, amasadoras... y a las que nos gusta comer bien.

A todas ellas mi mayor respeto por su generosidad a la hora de compartir su sabiduría y buen hacer en estas 153 recetas.

Muchas gracias a todos desde este rincón de internet llamado VelocidadCuchara.com, que nació un día de febrero del año 2008, fruto de la casualidad.

Rosa Ardá