

La manzana





- Es una fruta de todo el año.
- Al comprarlas, conviene elegir las manzanas de piel lustrosa, sin manchas ni arrugas.
- Para evitar que al partirla se oxide, se puede introducir en zumo de limón.

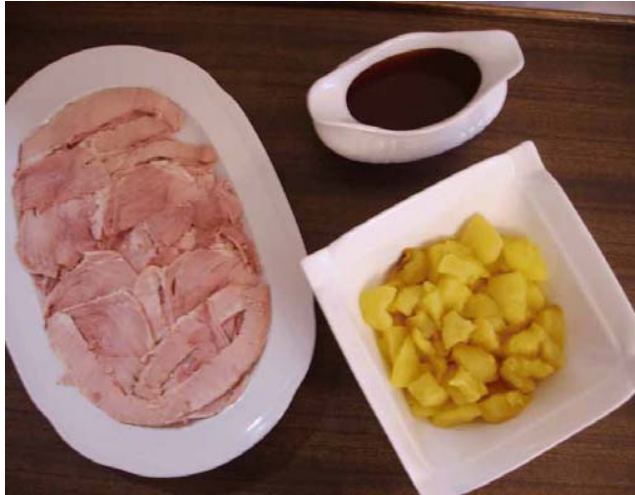
Si al colocarlas en el frutero se frotan las manzanas con un trapo, quedan muy brillantes y apetecibles.





## Manzanas en ensaladas

- Para elaborar ensaladas, elegiremos del tipo ácido y las podemos presentar con lechuga, trozos de apio, frutos secos (nueces y pasas) y tiras de pollo a la plancha.



- La manzana sirve muy bien para acompañar la carne de cerdo o de aves.
- Puede hacerse a la plancha en ruedas, sin pelar y sacándole el corazón con el saca-corazones.
- En compota como acompañamiento de carnes: pelar y trocearla.  
Dorar la manzana con mantequilla. De vez en cuando remover hasta conseguir que estén blandas. Regar con vino blanco, dejar unos minutos .



# Compota de frutas (manzanas, peras, orejones y ciruelas pasas)



Poner los orejones a remojo y también las ciruelas pasas.

Hacer un almíbar con agua, azúcar y un palo de canela. Cuando hierve echar las peras peladas y en cuartos. Cuando están blandas, retirar.

En el mismo almíbar, se cuecen las manzanas peladas, y en gajos. Se retiran y se cuecen los orejones y por último las ciruelas pasas.

Espesar el almíbar, dejando evaporar el agua y echar por encima de todas las frutas.

# Banda de hojaldre con frutas



Con una base de hojaldre podemos presentar las frutas de una compota escurridas sobre un capa de crema pastelera.

# Tarta *Tatín* de manzanas



- Caramelizamos un molde con azúcar en el fuego y lo rellenamos con manzanas que hemos pelado y hemos cocido unos minutos en el microondas.
- Las tapamos con una lámina de hojaldre.
- Las metemos a horno medio (170° C) y las dejamos 30 minutos.
- Desmoldamos la tarta y la servimos acompañada con nata.





[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)