



## MANZANAS ASADAS AL VINO TINTO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Básico 15 min 75 min

### Ingredientes

**Manzanas reinetas (o algo ácidas):** 6 unidades  
**Pasas de Corinto:** 30 unidades  
**Mermelada:** al gusto  
**Azúcar:** 300 gr  
**Palo de canela:** 1 unidad  
**Corteza de limón:** 1 unidad  
**Gelatina:** 1 sobre  
**Vino tinto:** ¾ de litro  
**Agua:** la necesaria para llegar al corte de la manzana  
**Hojas de menta:** para adornar



### Preparación

1. Lavar las manzanas y realizarles un corte en la piel por su ecuador. Quitarles el corazón con una herramienta especial.
2. Introducir 5 pasas en el hueco de cada manzana y terminar de rellenar el espacio con mermelada.
3. En una cazuela, poner el vino tinto (se recomienda un vino de crianza), los 300 gr de azúcar, el palo de canela y la corteza de limón. Añadir el sobre de gelatina y disolver bien.
4. Colocar las manzanas rellenas en la cazuela y añadir agua hasta que el nivel llegue al corte realizado en el ecuador de las mismas.
5. Introducir en el horno precalentado a 200º y asar durante 1 hora aproximadamente.
6. Una vez asadas, sacar las manzanas de la salsa, escurrirlas y pasarlas a una fuente de servir.
7. Poner la salsa restante de la cazuela a fuego fuerte durante unos 15 minutos, hasta que reduzca y alcance la consistencia deseada.
8. Salsear las manzanas con la reducción obtenida, adornar la fuente con hojas de menta y dejar enfriar.

### Notas

- Cortar la piel por el ecuador evita que la manzana reviente de forma irregular durante el asado.
- Se recomienda utilizar un vino de crianza; la calidad del vino influye directamente en el sabor final de la salsa.

| AUTOR    | NOMBRE DEL DOCUMENTO          | REFERENCIAS DEL DOCUMENTO |                  |            | Página |
|----------|-------------------------------|---------------------------|------------------|------------|--------|
|          |                               | Grupo                     | Edición/Revisión | Fecha      |        |
| JuCaSaTa | Manzanas asadas al vino tinto | Postres y Dulces          | 01               | 30-09-2025 | 1 de 1 |

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.