



TARTA DE MANZANA REINETA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 25 min 1h-1h 15 min

Ingredientes: (para 10 raciones)

Leche entera: 800 ml
Manzanas reineta: 3 piezas
Azúcar: 150 gr (de la normal)
Huevos: 5 de los grandes
Pan artesano: 100 gr (pan con miga tradicional, no Viena o baguette)
Mantequilla SIN SAL: 35 gr
Canela en rama: 1 palo
Limón: la piel de 1 limón



Para el caramelo

Azúcar: 100 gr (de la normal)
Agua: 3 cucharadas soperas

Utensilios

Cazo para el caramelo
Sartén antiadherente de base amplia
Bol de 2 litros de capacidad
Molde de 2 litros de capacidad (Pírex, cerámico o metal)
Batidora de varillas eléctrica o manual

Preparación

1. Preparación del caramelo. Coloca en el cazo 100 gramos de azúcar y tres cucharadas de agua. Llévelo al fuego y, sin moverlo, espera a que se dore. Cuando obtenga el color dorado deseado, vierte el caramelo en el molde en que vas a preparar el pudín de manzana. Mueve un poco el molde para repartirlo por toda la base y reserva.
2. Vierte la leche en un cazo y añade la ramita de canela y la piel de un limón sin la parte blanca. Llévelo al fuego y cuando empiece a hervir, baja el fuego y deja que hierva durante 2 minutos. Transcurrido ese tiempo retira la leche del fuego para que se vaya enfriando.
3. Pela las tres manzanas reineta. Retira el corazón y lamina con cuchillo o mandolina.
4. Funde la mantequilla en la sartén y añade la manzana laminada. Baja el fuego y deja que se cocine hasta que quede blandita, sin que se dore. Esto puede tardar unos diez minutos. Mueve la manzana de vez en cuando.
5. Corta el pan a rebanadas bien finas.
6. Coloca los cinco huevos en el bol. Añade el azúcar y bate (a baja velocidad para no producir mucha espuma) con la varilla hasta que el azúcar se haya disuelto. Añade la leche colada y bate de nuevo.
7. Coloca una primera capa de manzana sobre el caramelo en forma de abanico. Encima coloca una capa de rebanadas de pan y vierte sobre ella una parte de la preparación (huevos, azúcar y leche) hasta cubrir el pan.
8. Repite este proceso hasta agotar el pan, las manzanas y el preparado.
9. Coloca el molde con el pudín en una fuente más grande, vierte agua caliente hasta la mitad de la fuente y colócalo en el horno precalentado a 250°C (con calor arriba y abajo y sin función aire). Sitúalo centrado en el horno. Baja la temperatura del horno a 180°C y hornea durante una hora o casi hora y cuarto. Una vez horneado, pincha con un palito para comprobar que se ha cuajado y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
10. Cuando esté templado, guarda el pudín de manzana en el frigorífico. Después de cuatro o cinco horas, ya lo puedes desmoldar. Preferiblemente dejarlo toda la noche.
11. Para desmoldar el pudín de manzana, despegas el borde y las paredes del molde con un cuchillo. Mueve un poco el molde para asegurarte de que está bien despegado, y coloca la bandeja en la que lo vayas a servir encima. Dale la vuelta, y termina decorando con unas hojitas de menta y unas guindas. O si prefieres haz otra decoración con nata o fruta fresca.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tarta de manzana reineta	Postres y Dulces	01	21-12-2024	1 de 1