

Tarta de manzana reineta



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 (vale cualquier pan con miga tradicional no tipo 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. Llévalo 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. Llévalo 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 lámina 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.

8.- Coloca el molde con el pudin 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.

8.- Cuando esté templado, guarda el pudin de manzana en el frigorífico. Después de cuatro o cinco horas, ya lo puedes desmoldar. Preferiblemente dejarlo toda la noche.

9.- Para desmoldar el pudin de manzana, despega 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.