

RECETA RESTAURANTE "LA FÀBULA"
CON LAS MANZANAS REINETAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

CAPRICHIO DE MANZANA REINETA DE LAS CADERECHAS
CON MEMBRILLO Y NATA



INGREDIENTES

- 4 Manzanas Reinetas de Las Caderechas
- 50 grs. de azúcar
- 150 cl. de Pedro Ximénez
- 200 g. de membrillo

PREPARACIÓN

1. Pelamos las reinetas y extraemos el corazón. Las dejamos en agua con limón para que no se ennegrezcan.
2. Las disponemos en una bandeja de horno junto con el azúcar y el Pedro Ximénez.
3. Las cocemos al vapor. 160º durante 6 minutos.
4. Una vez cocidas se juntan, se aplastan con un tenedor y se reserva en un recipiente hermético.
5. Por otro lado, reducimos la nata hasta obtener una textura de salsa algo más espesa. Reservar.
6. Cortamos el membrillo en láminas finas.

PRESENTACIÓN

La forma idónea de presentación será utilizando unos aros metálicos para emplearlos como molde. Primero forramos la cara interior del aro con láminas de membrillo, después se rellenarán con las reinetas y se salsea por el exterior con la reducción de nata.