

RECETA RESTAURANTE "LA FÁBULA"
CON LAS MANZANAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

CAPUCCINO DE MANZANA REINETA DEL VALLE
DE LAS CADERECHAS ASADA Y CARDAMOMO



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 4 Manzanas Reineta de Las Caderechas
- 250 cc de leche
- 1,3 g de lecitina de soja
- 5 semillas de cardamomo verde

ELABORACIÓN

Asamos las manzanas peladas y sin corazón durante 30 minutos a 180°. Una vez asadas las machacamos y reservamos en caliente.
Por otro lado, infusionamos la leche con las semillas de cardamomo durante 30 minutos. Añadimos la lecitina y con ayuda de una batidora hacemos una espuma de leche.

PRESENTACIÓN

Para presentarlo podemos emplear una tacita de café en la cual, servimos primero la manzana y después la espuma de cardamomo.