

Crème brûlée de manzana y piñones



ELABORACIÓN:

Pelamos la manzana, cortamos y salteamos con la mantequilla. Reservamos.

Mezclamos las yemas de huevo con el azúcar y añadimos a la nata, mezclamos bien y añadimos el almidón disuelto en unas cucharadas de leche.

Ponemos al fuego y dejamos espesar sin dejar de remover para evitar que se agarren

Colocamos en cuencos de horno, añadimos los trozos de manzana mezclándolos en la crema, colocamos por encima los piñones y azúcar morena.

Gratinamos a 160° para que se caliente bien la crema y se tueste ligeramente la superficie.

Para 4 personas:

- 1 litro de nata
- 8 yemas de huevo
- 100 grs de azúcar blanquilla
- 2 manzanas Novablue
- 75 grs de almidón
- 100 grs de mantequilla
- 100 grs de piñones crudos

VER EL VÍDEO ↘

