

Especial fiestas. Un postre de lujo: tarta Tatín de manzana

Especial fiestas. Un postre de lujo: tarta Tatín de manzana

[imprimir](#)



Buscando una receta deliciosa, apta para todos los gustos y, sobre todo, fácil de elaborar, hemos topado con la que hoy te proponemos: la tarta Tatín de manzana. ¡Una de nuestras preferidas! Es un postre casero (porque no todo van a ser turrones y polvorones en Navidad...), con algo de fruta y que puede ser el broche de oro perfecto para un exquisito menú de fiesta.

Como verás, muchas de las recetas de **Chef Plus Induction** incluyen **fruta**. Y es que estos vegetales permiten aligerar nuestros platos y dotarlos de un sabor dulzón muy característico. En la web, además de postres (con frutas asadas, en crema, en bollos y bizcochos, en flan, en tarta o en helado), encontrarás recetas saladas con naranja, manzana, uvas, pera.... ¡Existen infinidad de modos de degustar la fruta!

Manos a la obra

En principio, la tarta Tatín de manzana es una receta **sin lactosa, vegetariana** y apta para los **niños**. Y decimos “en principio” porque, aunque la mantequilla no debería contener lactosa, algunas marcas comerciales pueden haberle añadido suero lácteo al producto. Por ello, si eres intolerante a la lactosa, comprueba siempre el etiquetado de la mantequilla.

Si eres celíaco, puedes preparar el hojaldre en casa, sustituyendo la harina de trigo por harina de arroz o de maíz.

En cuanto a la receta que te proponemos, ten en cuenta que cada ración aporta unas 570 calorías, así que, si quieres controlar tu peso, come un trozo pequeño o resérvala para fechas especiales.

Para la **tarta Tatín de manzana** necesitarás:

- 2 manzanas Golden grandes (unos 600 g)
- 1 lámina de hojaldre
- 50 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ de medida de agua-

1. Pela cada manzana y córtala en 8 gajos, quitando las semillas.

2. Programa el menú Sofreír/Freír a 162º durante 5 minutos y, con la tapa abierta, echa la mantequilla, el azúcar y los trozos de manzana. Cocina removiendo de vez en cuando y con cuidado para no romper los gajos de manzana.

3. Al acabar el programa, añade el agua y mézclalo todo. Coloca una placa de hojaldre redonda de 20 cm de diámetro sobre las manzanas y cierra la tapa.

Programa el menú Horno a 180º durante 20 minutos.

4. Desmolda al revés, de manera que el hojaldre quede en la base del plato y las manzanas caramelizadas encima. ¡Y listo!

Puedes servirla templada, con una bola de helado de vainilla o, ya que estamos en Navidad, de turrón.

Se trata de una receta realmente sencilla que ofrece resultados espectaculares. Si aún así no lo ves claro, échale un vistazo a la [video-receta](#).

Recuerda que **Chef Plus Induction** te ofrece más recetas de las que puedas imaginar. Si, en lugar de manzanas tienes otra fruta, recuerda que tienes propuestas como:

- Brick de pera y nata
- Crema de mascarpone con fruta salteada
- Crumble de ciruelas y arándanos
- Flan de frutas caliente
- Tarta de higos con melocotón...

En la categoría [Postres y Tartas](#) encontrarás recetas dulces de todo tipo. Y puedes buscarlas seleccionando el tipo de dieta que desees. ¡A nadie le amarga un dulce!

Etiquetas

[Manzana](#)

[postres](#)

[receta](#)

[sin lactosa](#)

[tarta tatín](#)

[Tartas](#)

[Vegetariana](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar