

Cocinero: **Alfonso Fierro**
 Rest.: **Estrella del Bajo Carrión (Villoldo, Palencia)**

Tiempo:**30 min.**
 Categoría:**Postre**

Coste:**Bajo**
 Dificultad:**Baja**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Manzanas reinetas del Valle de Las Caderechas **4 unidades**
 Mantequilla de Soria **50 gr**
 Azúcar moscovado **20 gr**
 Sidra
 Licor de manzana
 Hojaldre

Para el hojaldre

Por otra parte, cogemos el hojaldre y con un molde redondo lo damos la forma y con otro molde más pequeño lo rellenamos con la manzana. Se mete al horno a 200 grados durante 15 minutos.

Montaje del plato

Colocamos la tarta tatin en un plato y lo pre-



Elaboración

Para las manzanas

Pelamos las manzanas y las partimos en cuadrados, los ponemos en una sartén a fuego medio junto con la mantequilla y el azúcar. Cuando la manzana empiece a deshacerse, le añadimos el licor y la sidra y lo dejamos enfriar.

sentamos con dulce de leche y helado de vainilla.

Consejo

Se puede sustituir el dulce de leche por leche condensada cocida y el helado de vainilla por cualquier otro helado.