

Trampantojo de tortilla española de manzana

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Puedes servir inmediatamente esta tortilla, o esperar a que se enfríe para que tome cuerpo. Al gusto.

Raciones para 4

2
Manzanas Reinetas
25gr
Azúcar
10gr
Mantequilla
1/2
Rama de canela
2
Huevos enteros
1
Clara de huevo

- 1 Pelar las manzanas, descorazonar y cortar igual que haríamos si estuviéramos elaborando una tortilla de patata. Los trozos han de ser lo más similares posible.
- 2 Colocar la manzana troceada en una sartén junto con el azúcar, la mantequilla y la rama de canela. Tapar y cocer a fuego suave durante 20 minutos o hasta que esté tierna. Es importante no pasarse con la cocción de la misma y que los trozos queden enteros. Una vez lista la manzana, retirar la sartén del fuego y dejar atemperar.
- 3 Separar las claras de las yemas de los dos huevos enteros. Mezclar las yemas con la manzana cocida y atemperada y remover hasta integrar. Batir las claras a punto de nieve y agregar a la mezcla con sumo cuidado, removiendo con movimientos envolventes de abajo hacia arriba para no perder el aire incorporado con el batido.
- 4 Calentar una sartén de 20 cm de diámetro y engrasar con un poco de mantequilla. Verter la mezcla y cuajar por una cara, a fuego medio-bajo, durante unos 4 minutos aproximadamente. Colocar un plato boca abajo sobre la sartén y voltear. Engrasar de nuevo la sartén y deslizar la tortilla en su interior. Cocer la tortilla de la misma forma por la otra cara durante un par de minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/trampantojo-de-tortilla-espanola-de-manzana/>

