Trampantojo de tortilla española de manzana



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/