

RECETA



TARTE TATIN DE PAPA DULCE CON 3 SABORES DE NARANJA

10 raciones

750 g Papas dulces en cubitos
10 hojas Hojaldre
200 g Azúcar
2 Naranjas

2 cucharadas Avellanas
1 litro Helado de naranja
Menta

1. Calentar el azúcar con un poquito de agua en una cacerola a fuego lento hasta que la mezcla adquiera un tono marrón. Añadir agua hasta conseguir una consistencia densa de caramelo.
2. Mientras tanto, freír dos tercios de las papas dulces hasta que estén doradas y crujientes.
3. Engrasar ligeramente los moldes de horno y distribuir el caramelo por los moldes.
4. A continuación, colocar la masa de hojaldre sobre los moldes y cerrar las hojas sobre la papa dulce.
5. Hornear las Tarte Tatins hasta que queden doradas a 180 °C durante unos 15 minutos. Sacar las Tarte Tatins del horno y dejar que se enfríen ligeramente. Distribuir las Tarte Tatins uniformemente sobre una bandeja para horno.
6. Tostar las avellanas durante unos 6 minutos hasta que estén doradas y picarlas en trozos.
7. Pelar las naranjas y cortar su cáscara, desechando el blanco del reverso, en tiras finas y dejarlas reposar en el azúcar.
8. A continuación, cortar la naranja en gajos y mantenerlos aparte.
9. Servir todo junto.

www.aviko.com



Share success with potatoes