

TARTA TATIN CASERA

Borja Segura – Alma of Spain

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

150 g de mantequilla.

200 g de azúcar

3 manzanas golden

10 planchas de pasta filo cortadas por la mitad

ELABORACIÓN

Pelamos, descorazonamos y cortamos las manzanas en mitades y cada mitad en 8 gajos. A continuación hacemos un caramelo seco calentando el azúcar y lo vertemos en el fondo de una fuente de horno de cristal rectangular. Una vez que se enfríe ponemos los gajos de manzana escalonados encima del caramelo, tapamos la bandeja del horno con papel aluminio y horneamos a 180° durante 20 minutos. Cuando pase este tiempo dejamos enfriar para que la manzana absorba el líquido.

Después derretimos la mantequilla y pintamos con ella las hojas de pasta filo. Las montamos una encima de otra hasta hacer una única hoja, pero gruesa, que será la base de la tarta.

A continuación ponemos la pasta encima de la manzana cubriéndola y envolviendo los lados, como si fuéramos hacer un cuenco pero al revés. Por último horneamos a 200° durante 15 minutos hasta que la pasta filo este dorada y crujiente. Dejamos enfriar a temperatura ambiente... ¡y a disfrutar!