



Manzanas al Blue Chesse

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Probá este postre dulce y salado, con esta receta simple de manzanas verdes, queso azul, vino blanco y crema.

Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Manteca

Azul

Simple

INGREDIENTES

- 125 cm3 crema de leche
- 50 gr Blue Cheese
- 125 cm3 vino blanco seco
- 1 pizca de azafrán
- 2 cdas azúcar
- 60 gr manteca
- 2 manzanas verdes
- 4 bochas helado de vainilla para acompañar

PREPARACIÓN

1. Pelar las manzanas, descarozarlas y cortarlas en cubos.
2. Calentar la manteca en una sartén y saltear las manzanas rápidamente. Agregar el azúcar y dejar caramelizar. Por último y muy rápidamente incorporar el vino, el azafrán, el Blue Cheese y la crema.
3. Revolver a fuego bien fuerte así no se deshacen las manzanas.
4. Servir los cubos de manzana, salsear y servir con una bocha de helado de vainilla.

Se puede decorar el plato con unos chips de manzana.