

Nombre y apellidos:

Fecha:

Curso:



Receta de tarta de manzana

Elaborado por Rocío Vaquero
@profep_t_rocio

Tarta de manzana de la abuela: la receta fácil que nunca falla de Karlos Arguiñano

Ingredientes (4 personas)

1 lámina de hojaldre rectangular
4 manzanas grandes
30 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
mermelada de albaricoque
harina para estirar el hojaldre
hojas de menta



¿Cómo se hace?

1. Retira los corazones de las manzanas, pela y córtalas en rodajas finas.
2. Desenrosca el hojaldre, espolvoréalo con un poco de harina y estíralo (sobre un trozo grande de papel de horno) un poco con un rodillo.
3. Colócalo (con el papel) sobre una bandeja de horno, y pínchalo con un tenedor por la parte central (esto se hace para que el hojaldre no suba) dejando los bordes sin pinchar.
4. Cubre el hojaldre con las láminas de manzana dejando los bordes libres.
5. Corta la mantequilla en trocitos y distribúyelos sobre las manzanas. Espolvorea las manzanas con el azúcar.
6. Hornea, habiendo precalentado el horno, la tarta a 180-190°C durante 30 minutos.
7. Retira la tarta del horno y unta la superficie con la mermelada de albaricoque.

Consejo: Para hacer esta receta, lo mejor es utilizar manzanas reineta ya que aguantan el horneado perfectamente sin romperse.

1 ¿Qué famoso cocinero nos facilita la receta de la tarta de manzana?

- a. Dabiz Muñoz
- b. Pepe Rodríguez, del jurado de Masterchef.
- c. Karlos Arguiñano.

2 ¿De qué sabor pondremos la mermelada?

3 Ordena los pasos de la receta para realizar la tarta:

- Sobre una bandeja de horno, coloca la masa de hojaldre y, con ayuda de un tenedor, pínchalo por la parte central, dejando los bordes sin pinchar.
- Corta la mantequilla en trocitos y colócalos sobre las manzanas. Con cuidado, echa el azúcar por encima de las rodajas de manzana.
- Dejando los bordes libres, cubre el hojaldre con la manzana cortada en rodajas finitas.
- Pasado ese tiempo, saca la tarta del horno y úntala con un poquito de mermelada de albaricoque.
- Después de quitar el corazón a la manzana, péllala y pártela en rodajas finitas.
- Calienta el horno y cocina la tarta durante treinta minutos a una temperatura de entre 180° y 190°.
- Extiende el hojaldre sobre una hoja de papel de horno. Espolvóralo con harina y, con ayuda de un rodillo estíralo.

4 Indica si las siguientes oraciones son verdaderas (V) o falsas (F).

- Para hacer la tarta necesitamos 8 manzanas.
- Karlos dice que es una receta que "nunca falla y le sale bien a todo el mundo"
- Las mejores manzanas son las fuji, que no se rompen.
- El hojaldre hay que pincharlo porque si no, sube mucho.