



Ensalada de manzana

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 20 personas

Hay muchas versiones de la ensalada de manzana, todas ellas adaptadas a las costumbres de nuestro país y a los gustos de cada familia. Dicen por ahí que la ensalada original (Ensalada Waldorf) nada tiene que ver con el toque festivo que le ponemos nosotros, incluso creo que ni es dulce, lleva mayonesa (y la verdad no se me antoja nada).

Esta es la receta que a nosotros nos gusta, muy sencilla, con muy pocos ingredientes y con el toque secreto que está en el punto de la crema. Hay un mundo de diferencia entre usar la crema directa del bote y azúcar refinada, a montar ligeramente la crema bien helada y agregar azúcar glass.

La realidad es que la usamos como postre, nunca la hemos usado para acompañar los platos salados y siempre hacemos mucha para que alcance al día del recalentado.

Ojalá que le den la oportunidad y la prueben, son de esas recetas que en su sencillez llevan todo el sabor.

Ingredientes:

- 8 Manzanas "Gala".
- 2 Latas grandes de piña en almíbar.
- 500 gr. Crema Norteña.
- Azúcar glass al gusto.
- Nuez picada al gusto.

Procedimiento:

Vaciar la crema en un tazón hondo (de preferencia el de la batidora) y llevarla al congelador hasta que escarche ligeramente por encima. No dejar que se congele.

Mientras, pelar las manzanas, quitarles el centro y cortarlas en cubos como del tamaño de un dado.

Ecurrir la piña de la lata y cortar las rodajas en trocitos que queden más o menos del tamaño de las manzanas.

Sacar la crema del congelador y batirla a velocidad media alta a que empiece a esponjar. Ir agregando el azúcar glass hasta que al probar quede al gusto de dulce. No batir la crema de más, solamente hay que dejarla a que forme picos suaves.

Cuando la crema ya está en punto, agregar la fruta picada y la nuez al gusto.

Se mantiene en refrigeración.

¡BUEN PROVECHO!