

Taj Mahal

Tipo de plato: Bebidas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	
2	Manzanas — rojas
55 gr	Azúcar
100 gr	Azúcar
60 ml	Zumo de naranja
	Azafrán
60 ml	Grand Marnier
	Nata — montada

ELABORACIÓN

Hervimos hasta punto de caramelo claro, el agua, el azúcar, el zumo de naranja y el azafrán. Añadimos las manzanas peladas, sin pipas, y cortadas a cuartos. Lo mantenemos en el fuego medio durante 10 minutos. Dejamos entibiar y rociamos con Grang Marnier. Servimos las manzanas en copas altas, con el jugo de la cocción. Adornamos con nata.