

CREMA DE MANZANA Y PEPINO

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 pepinos

2 manzanas Golden

2 limas

150 g de queso cremoso tipo Philadelphia

2 cucharadas soperas de azúcar

1 cucharada sopera de canela en polvo

ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 100°C.

Pelamos los pepinos y los cortamos a rodajas.

Pelamos una de las manzanas, le sacamos el corazón y la cortamos a trocitos.

Trituramos el pepino, la manzana, el zumo de una de las limas y el queso cremoso, con la ayuda de una batidora.

Colamos la crema con la ayuda de un colador chino, para que quede bien fina.

Dejamos enfriar la crema en la nevera durante un par de horas.

Sacamos el corazón de la otra manzana mientras tanto y la cortamos a rodajas finas.

Cubrimos una bandeja de horno con papel de horno y colocamos las rodajas de manzana.

Disponemos un poco de azúcar y de canela en polvo sobre las rodajas de manzana.

Cocemos las rodajas durante unos 90 minutos aproximadamente, dándoles la vuelta un par de veces.

Servimos la crema bien fría con una rodaja de manzana y decoramos con un poco de ralladura de lima por encima.