PURE DE MANZANAS

Categoría: acompañamiento

Difiicultad: fácil

Ingredientes

* 4 manzanas golden
* 2 c/s miel

Procedimeinto

1. LAVAR, secar y descorazonar las manzanas, con un descorazonador.
2. METER en una bolsa especial para asar con la miel en el centro de la bolsa y manzanas y atar, pinchar la bolsa por la parte que va hacia arriba tres picadas con una brocheta, para que salga el vapor y no reviente.
3. METER en el horno a 180º durante 30 minutos, Una vez que pase el tiempo, retirar dejar templar y echar las manzanas con su jugo en una batidora a maxima potencia, para que quede muy fina, ya que no se le retira la piel.
4. ACOMPAÑAR las carnes asadas, servir bien caliente.