

¡Mmmmm! ¡qué bien huele!

Me encantan las recetas de feria.

Son geniales porque solo se hacen en momentos especiales.

¡Aquí te enseñamos dos riquísimas!

Preparación

(Pide ayuda a un adulto)

- Ponemos en un cazo el azúcar, el agua y el sirope de maíz para hacer el caramelo. Al final, añadimos el colorante rojo (al gusto).
- Dejamos que hierva a fuego alto y luego, lo dejamos a fuego medio-alto. Nos llevará unos 20 minutos aproximadamente (debería llegar a los 150°C).
- Introducimos un palo dentro de las manzanas. Y preparamos un papel vegetal o una bandeja untada en mantequilla sin sal.
- Bañamos ligeramente las manzanas con una fina capa de caramelo y las dejamos secar encima del papel vegetal

Y ya puedes gritar:

"¿Quiéeeeee quiere manzanas dulces?"

Ingredientes

- 3 manzanas pequeñas
- 205 g de azúcar
- 75 g de agua
- 70 g de sirope de maíz
- Tinte rojo alimentario
- Mantequilla sin sal

Manzanas de Caramelo



Preparación (Pide ayuda a un adulto)

- Precalentamos el horno a 200°
- Envolvemos las patatas en papel de plata y las horneamos durante 45 minutos aproximadamente (podemos pinchar una pasada la media hora para ver si ya están hechas por dentro).
- Las sacamos del horno y esperamos que se enfríen un poco.
- Picamos una cebolla en juliana. Ponemos un poco de aceite a calentar en una sartén. Cuando ya esté un poco caliente, hacemos la cebolla a fuego medio sin dejar de remover para que no se queme, hasta que quede blandita y un poco transparente.
- Cortamos el jamón de york en trocitos y los salteamos junto con la cebolla.
- Añadimos un poco de tomate frito (al gusto). Reservamos la mezcla.
- Las desenvolvemos y partimos por la mitad. Vaciamos un poco de las patatas reservándolo en un bol. Añadimos una pizca de sal y mezclamos.
- Añadimos a las patatas la mezcla hecha en la sartén. Podemos añadir si queremos maíz dulce.
- Ahora sólo nos queda rellenar las patatas. Podemos poner por encima un poco de queso rallado o mayonesa, o un chorrito de aceite de oliva. ¡Para chuparse los dedos!

Ingredientes

12 patatas medianas
Papel plata
Tomate frito
Mayonesa
Jamón de York
Queso rallado
Maíz dulce
1 cebolla pequeña
Aceite



Patatas Asadas de Feria

