



(<http://diariodegastronomia.com>)

28

28



Chips de manzana

CHIPS DE MANZANA, UNA SABROSA ALTERNATIVA

DIARIODEGASTRONOMIA.COM ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) ✕ 30/12/2017

La manzana Kanzi es una mezcla de la variedad Gala, jugosa y dulce, y la Braeburn, repleta de notas ácidas. Las notas agrídulces crean una agradable combinación en la elaboración de muchas recetas y agregan un punto especial a un buen número de platos.

Su sabor agrídulce y su textura crujiente la convierten en una excelente elección en la cocina, donde dan lugar a platos como estos *Chips de manzana Kanzi*, una sana alternativa a postres y chips tradicionales pues el proceso de

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



Suscribirme

Chips de manzana

INGREDIENTES

- Dos manzanas Kanzi
- Media cucharada de azúcar glas

EL ABORACIÓN

Precalentar el horno a 120°C.

Lavar las manzanas y quitarles el corazón.

Cortar las manzanas en láminas muy finas y colocarlas en una bandeja antiadherente.

Espolvorear con azúcar glas y hornear.

Sequen al cabo de 3 horas: las manzanas están totalmente secas, pero esponjosas.

Colocar los chips sobre una rejilla y dejarlas enfriar para que se vuelvan crujientes. Guardar en un recipiente hermético.

El ciclo de una manzana

La historia empieza con el cruce de las variedades Gala y Braeburn, el terreno perfecto, el clima óptimo para su crecimiento, y un agricultor que debe esperar dos años antes de que las primeras manzanas vean la luz.

Durante el invierno los árboles están ‘descansando’ después de un largo e intenso periodo de productividad. El agricultor prepara sus árboles para la temporada siguiente: los corta para darles la forma correcta y la vitalidad que necesitan para lograr una producción óptima el próximo año. Cada árbol necesita atención individual, una tarea que ocupa desde noviembre hasta marzo.

En primavera, los días se alargan, la temperatura sube, los árboles despiertan. Cuando florecen en primavera, los manzanos se visten con miles de flores. Gracias a la estrecha colaboración con apicultores, se colocan colmenas en los pomares. Las abejas ayudan a polinizar las flores, lo que marca el inicio del proceso de crecimiento.

Llega el verano y las manzanas están en los árboles, aún pequeñas, pero se puede ver cómo crecen semana a semana. Se retiran las frutas deformadas, asegurándose de que todas las manzanas pueden recibir los nutrientes necesarios.

Y, finalmente, después de una media de 152 días, llega el momento de recolectar las manzanas Kanzi justo cuando se cumplen todos los criterios: la fruta ha madurado a la perfección, tiene el contenido correcto de azúcar, la pulpa tiene una firmeza óptima y el color es de un rojo intenso. Las manzanas se recolectan a mano y se envasan con el

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



Suscribirme