

Tres grandes chefs, tres recetas irresistibles, y un homenaje a un postre mítico: la tarta de manzana

Los prestigiosos cocineros Pepe Solla, Paco Roncero y Joaquín Felipe rinden tributo a este clásico de la repostería. El resultado: tres versiones muy diferentes entre sí que te enseñamos a preparar, paso a paso.

by *hola.com*

07 de Mayo de 2015

Comentar 0



MÁS NOTICIAS SOBRE:

Paco Roncero

Pepe Solla

Joaquín Felipe postres

tartas tarta de manzana

fruta grandes chefs

Es una de las recetas más populares de la repostería mundial. Nos referimos a la tarta de manzana, esa delicia a la que pocos golosos pueden resistirte y cuyas versiones son prácticamente innumerables, desde la delicada *Tarta tatin* francesa, al célebre *Apfelstrudel* alemán, el *American apple pie* (icono de la gastronomía estadounidense), el *Crumble de manzanas* que elaboran en Reino Unido... Son sólo algunas de las variantes más conocidas, pero la lista no deja de crecer.

Hoy te proponemos tres nuevas 'incorporaciones' que nos llegan de la mano de tres de los mejores chefs del panorama gastro nacional: **Paco Roncero** (al frente del madrileño 'La Terraza de El Casino', dos estrellas Michelin y las *neo-tabernas* 'Estado Puro'); **Pepe Solla** (restaurante gallego 'Casa Solla', una estrella Michelin) y **Joaquín Felipe** (restaurante 'Aspen', La Moraleja, Madrid). Cada uno de estos *cracks* de los fogones ha querido rendir un homenaje, en colaboración con la marca de manzanas 'Pink Lady', a la clásica tarta de manzana. Estas son sus apetecibles propuestas, entre las que se 'cuele' una variante salada (si quieres acceder al modo de elaboración tan sólo tienes que pulsar aquí debajo sobre las imágenes):



VER RECETA

Tarta fina de manzana (Chef: Joaquín Felipe)



[VER RECETA](#)

Tatin de manzana con helado de vainilla (Chef: Paco Roncero)



[VER RECETA](#)

Tartaleta de manzana con foie caramelizado (Chef: Pepe Solla)