



Polo de manzana asada

Ingredients (para 2 raciones)

- 1 manzana (tipo Golden)
- 100 ml de infusión o agua
- Canela y ralladura de limón (opcional)

Elaboración

1. Preparar una infusión, opcionalmente con canela y ralladura de limón. Colar. Como alternativa, usar solo agua.
2. Pelar la manzana y retirar las semillas. Trocearla a cuartos.
3. Cocinar la manzana en un recipiente apto para microondas, tapado, durante dos minutos a máxima potencia, hasta que esté tierna.
4. Dejar enfriar ligeramente la manzana y triturar con la infusión o agua.
5. Rellenar con la mezcla moldes para polo o de otro tipo y congelar.
6. Desmoldar para servir.