

# LIONESAS CON CREMA PASTELERA CON COMPOTA DE MANZANA Y NATA CON FRESONES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

BUENÍSIMAS NO...., LO SIGUIENTE.....

## Ingredientes para 10 personas :

- LIONESAS: 150 GR. de HARINA FLOJA
- LIONESAS: 75 GR. de MANTEQUILLA
- LIONESAS: 3 de HUEVOS
- LIONESAS: 30 GR. de AZÚCAR
- LIONESAS: 150 M de AGUA
- CREMA: 1 L de LECHE
- CREMA: 200 GR. de AZÚCAR
- CREMA: 100 GR. de HARINA FLOJA
- CREMA: 6 de YEMAS DE HUEVO
- CREMA: 1 VAINA de VAINILLA
- CREMA: 1 RAMA de CANELA
- CREMA: 1 de PIEL DE NARANJA Y LIMÓN
- COMPOTA: 1/2 L. de AGUA
- COMPOTA: 200 GR. de AZÚCAR
- COMPOTA: 1/2 COPA de LICOR DE MANZANAS
- COMPOTA: 1/2 RAMA de CANELA
- COMPOTA: 3 de MANZANAS
- COMPOTA: 1 de PIEL DE NARANJA Y LIMÓN
- NATA: 1/2 L. de NATA
- NATA: 150 GR. de AZÚCAR
- ALMÍBAR: 100 ML. de JUGO DE LA COMPOTA
- ALMÍBAR: 100 GR. de AZÚCAR
- ALMÍBAR: 1/2 LIMÓN de ZUMO
- ALMÍBAR: 50 GR. de MIEL
- 250 GR. de FRESAS

---

## Preparación:

### Paso 1

NATA MONTADA: • Ponemos en el batidos el litro de nata con los 300 gr. de azúcar y lo dejamos montar. • Meter el preparado en una manga pastelera con boquilla rizada y dejamos en el frigorífico.

### Paso 2

CREMA PASTELERA CON COMPOTA DE MANZANA • Por un lado, preparamos la compota de manzana poniendo el agua con la canela en rama, la vainilla abierta a lo largo y raspada (para obtener todas sus semillas que dan mayor sabor y aroma), las pieles de naranja y limón, el licor y el azúcar a fuego lento. Añadimos las manzanas peladas y troceadas en daditos y dejamos hasta que estén tiernas. Escurrimos y trituramos las manzanas. Reservándolas. Reservamos también el almíbar o jugo de cocer las manzanas. • Por otro lado ponemos en un bol las yemas de huevo, la harina, el azúcar y parte de la leche y mezclamos muy bien. • En un cazo ponemos a hervir el resto de la leche con las ramas de canela y vainilla y las pieles de naranja y limón. • Cuando la leche haya hervido, colamos y añadimos poco al preparado anterior junto con la compota de manzana, poco a poco, sin dejar de remover y poner a fuego lento hasta que espese. Hay que tener especial cuidado con que no se pegue. • Ponemos en una manga pastelera y refrigeramos.

### Paso 3

ALMÍBAR • Ponemos en un cazo el agua de cocer las manzanas colado con el azúcar, el zumo de limón y la miel y dejamos caramelizar y añadimos el aroma que deseamos. • Poner en un bol y conservar al baño maría.

### Paso 4

LIONESAS: • En un cazo de fondo grueso, fundir la mantequilla con el azúcar y el agua y llevarlo a ebullición.

Retirar de calor y verter la harina de golpe. Batir muy enérgicamente. • Poner de nuevo a fuego y cocer a fuego suave y sin dejar de remover hasta que la pasta se desprenda del fondo y las paredes del cazo y forme una bola. Retirar y dejar reposar. Agregar los huevos de unos en uno, y sin dejar de mover, incorporando el siguiente cuando el anterior ya se haya absorbido. Seguir batiendo hasta que la masa sea homogénea. • Ponerlo en una manga pastelera y formar pequeños montoncitos espaciados sobre una placa de horno forrada con papel sulfurizado. • Cocer en el horno a 200° C. durante 10 minutos, bajar el fuego a 150° C y continuar la cocción unos 15 a 20 minutos más, hasta que estén dorados. Sacarlos del horno, practicar un orificio en la parte de la base y dejarlos enfriar. • Rellenamos la mitad de las lionesas con nata montada y la otra mitad con crema y dejamos enfriar para que cuajen. • Bañamos las lionesas con el almíbar y las colocamos en una superficie con papel sulfurizado para escurrir excesos. Luego escogerlas de una en una y colocarlas en forma de pirámide. • Del mismo modo bañamos los fresones en el Almíbar y también dejamos reposar en frío. • Rellenamos los huecos de la pirámide con fresones, rosetas de nata montada y hojas de menta o hierva buena.