

Será por recetas



Milhojas de foie con queso de cabra

Entrantes

4 Personas

35 Minutos

Media

Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 Bloque de foie mi cuit
- 2 Manzanas Golden
- Sal en escamas Maldom
- 1 Rulo de queso de cabra
- 4 Cucharadas de azúcar
- 2 Cucharadas de Aceto Balsámico
- 1 Brick de nata fresca
- 50 grs. de Amendra en granillo
- ½ Vaso de zumo de Limón

Elaboración

Cortar las manzanas por la mitad y retirarles el corazón. Hacer 20 rodajas finas de manzana de aproximadamente 3 milímetros. Reservarlas mojadas con el zumo de limón para evitar que se oxiden.

En un bol, mezclar el queso de cabra con un chorrito de nata líquida hasta conseguir una crema suave y compacta. Reservar.

Cortar el bloc de foie a rodajas de medio centímetro aproximadamente. Reservar.

En el horno precalentado a 150 grados, tostar un poco el granillado de almendra y reservar hasta el emplatado.

En un plato preparado para cada comensal, colocar primero una rodaja de manzana. Encima, colocar una rodaja de foie. Por encima de esta, colocar otra rodaja de manzana y sobre ella, colocar una pequeña capa de crema de queso. Repetir con otra cortada de manzana por encima y otra rodaja de foie. Para terminar, colocar otra cortada de manzana y una capa de crema de queso algo más gruesa por encima.

En una sartén, poner a calentar el azúcar con una cucharada de agua para hacer un almíbar fuerte con un poco de color. Antes de que alcance el punto final, agregar un chorrito de acetato balsámico y remover durante un minuto más.

Verter por encima del pastel montado unas cucharadas del almíbar obtenido todavía caliente, y esparcir por encima un poco de granillado de almendra tostado y unas láminas de sal moldem.

Dejar que solidifique el amibar fuerte y servir.



Autor receta de Milhojas de foie con queso de cabra

JVL .

Valoración 4/5

245 Recetas publicadas

Miembro desde 10/01/2012