



Atelier de Cocina

CARAMELOS DE FOIE

Ingredientes:

Mousse de foie

Mantequilla

Pasta brick

0,5 litro de Pedro Ximénez

Mise en place:

1. Colocar la mantequilla en un bol y fundirla a continuación en el microondas.
2. Cortar con un cuchillo cebollero las hojas de pasta brick en 8 rectángulos.
3. Pintar cuatro rectángulos con una brocha con mantequilla fundida y poner encima de cada uno los cuatro rectángulos restantes.
4. Encima de cada uno, poner un taco de foie, salpimentar y cerrar con forma de caramelo. Volver a pintar con mantequilla y pasar los caramelos a una placa (previamente engrasada también con mantequilla) de horno.

Elaboración:

Los caramelos:

Introducir la placa con los caramelos en el horno (previamente calentado a 210 °C) y dejar que se doren (la pasta debe estar crujiente, pero hay que tener la precaución de no dorarla en exceso, ya que amargaría).

La salsa:

Poner a reducir en un cazo el Pedro Ximénez hasta que resulte una salsa caramelosa.

Montaje o presentación:

Colocar los caramelos en platillos individuales de presentación o en uno trinchero grande y napparlos con un poco de salsa.