

Aperitivo de foie con manzanas y frutos rojos



Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: Gotas

Brotes tiernos: 1 Bouquet

Frutos rojos: 1 Puñado

Hojaldre: 1 Lámina

Manzana golden: 1 Unidad

Aceite balsámico:

Caramelo de vino tinto:

Higo fresco: 1 Unidad

Micuit de pato: 100 g

Sal en escamas:

Preparación de la Receta

- Estiramos la lámina de *hojaldre* muy fina y la horneamos con peso para que no desarrolle, a 180° 25 minutos, cortamos del tamaño deseado, reservar.
- Semicongelamos el micuit.
- Cortamos en cuartos los frutos rojos y el *higo*.
- Cortamos la *manzana* en láminas y le damos un golpe de cocción al microondas.

Presentación

- Sobre la tosta de *hojaldre*, disponemos las láminas de *manzana*, espolvoreamos azúcar y con ayuda de un soplete las caramelizamos
- Sobre esta pondremos las virutas de foie que haremos con ayuda de un pelador de verduras
- Cubrimos con los brotes aliñados con aceite de oliva y gotas de *vinagre* balsámico, terminamos con los frutos rojos y el *higo*
- Terminar con sal en escamas y unas gotas de caramelo de vino tinto

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aperitivo-de-foie-con-manzanas-y-frutos-rojos>