

# Royale de hígado y chutney de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Chutney de manzanas

**Coriandro:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vinagre:** 100 cc

**Morrón colorado:** 1/2 Unidad

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 2 Dientes

**Manzanas verdes:** 2 Unidades

### Royale

**Huevo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hígado de ave:** 250 g

**Crema de leche:** 100 cc

## Preparación de la Receta

### Royale

- Limpie los hígados y luego procese
- Una vez procesados incorpore la *crema* de leche junto con el *huevo* y sazone con sal y pimienta, procese nuevamente hasta integrar
- Pase la preparación por un *tamiz* para que no queden restos de hígado.
- Rellene moldes individuales y cocine en horno a 120°C a baño María durante 20 minutos
- Retire y una vez frío desmolde.

## Chutney de manzanas

- Pele y corte las manzanas en macedonia
- Corte en *brunoise* el *morrón*.
- Pele la *cebolla* y el *ajo*, luego corte en *brunoise*.
- Deje macerar los ingredientes junto con el azúcar, 50cc de *vinagre* y el coriandro durante 12 horas en la heladera
- En una olla caliente con aceite de oliva sude el **chutney** durante 4 minutos aproximadamente, agregue el resto de *vinagre* y cubra con un papillote, cocine a fuego mínimo hasta que tome una textura de mermelada
- Retire y una vez frío deje reposar en la heladera durante 48 horas.

## Armado

- Con la ayuda de 2 cucharas forme quenelles con el *chutney*, coloque una sobre cada recipiente.

## Presentación

- Presente los recipientes en una fuente y decore con hierbas a gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/royale-de-higado-y-chutney-de-manzanas>