

# Tacos de foie con kikos y jamón ibérico



## Ingredientes

**Azúcar moreno:** 50 Gramos

**Foie Micuit:** 200 Gramos

**Palillos:**

**Bourbon:** 200 MI

**Kikos:** 200 Gramos

**Jamón ibérico:** 50 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Machacamos los kikos en un mortero.
- Luego, hacemos un crujiente de **jamón** con la técnica preferida (cada una aporta algo) como poniendo las lonchitas en papel de cocina y al microondas
- Picamos las lonchas crujientes.
- En la procesadora triturar el *jamón* junto a los kikos.
- Cortamos el foie micuit en dados generosos de unos 3x3 cm, que entren bien en la boca, partiendo de frío.
- Rebozamos los dados con la picada anterior y clavamos en una *manzana* con los palillos.
- En una cazuela reducimos el bourbon con el azúcar moreno, y cuando obtengamos la reducción, dejamos que se enfríe y espese, y regamos los pinchitos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-foie-con-kikos-y-jamon-iberico>