

# Tatín con jamón y foie

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Vinagre de manzana:** Cantidad necesaria

**Brotes tiernos:**

**Foie mi-cuit congelado:** 60 g

**Manteca:** 1 cda.

**Sal:**

**Manzana:** 1 Unidad

**Azúcar blanca:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:**

**Jamón ibérico o crudo:** 80 g

**Pimienta:**

**Tapa de hojaldre:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200°C.
- En una sartén, agregar la cucharada de *manteca* y el azúcar hasta que se convierta en caramelo
- Una vez que esté listo, colocarlo en un molde individual forrado con papel de horno.
- Después, cortar la *manzana* en láminas finas y colocarlas encima del molde, sobre el caramelo
- Cubrir con el *hojaldre* y hornear a 200°C durante 15-18 minutos.
- Mientras, *condimentar* los brotes tiernos con sal, pimienta, aceite y *vinagre*
- Desmoldar la tatin de *manzana* y colocarla sobre los brotes.

## Para terminar

- Sacar de la nevera el foie mi-cuit y lo hacer virutas raspándolo con un cuchillo
- Colocar encima del tatin las virutas y lonjas de **jamón** ibérico.
- Terminar con un chorro de aceite de oliva, una pizca de pimienta y un chorrito de *vinagre* de *manzana*.
- Servir.