

Tatin de Manzana con Jamón Ibérico y Virutas de Foie



Ingredientes

Azúcar: 2 Cucharadas

Foie Micuit: 60 grs

Nuez de mantequilla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre de manzana: c/n

Brotes: c/n

Jamón ibérico: 80 grs

Placa de hojaldre: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una sartén con una pizca de *mantequilla*, echamos el azúcar hasta que se convierta en caramelo y lo ponemos en el fondo de un molde individual forrado con papel de horno.
- Ponemos encima las manzanas troceadas y cubrimos con el *hojaldre*.
- Horneamos a 200 °C durante 15-18 minutos.
- Desmoldamos la tatin de **manzana** y la acomodamos sobre un lecho de brotes tiernos aliñados con sal, pimienta, aceite y *vinagre*.
- Colocamos encima las *fetas* de **jamón** ibérico y terminamos con virutas de foie mi-cuit que habremos conseguido raspándolo con cuchillo recién sacado del congelador.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/tatin-de-manzana-con-jamon-iberico-y-virutas-de-foie>