Lasaña de manzana con foie y queso de cabra

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Rober **Recetizador:** Maria Mata



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Quién no ha estado alguna vez en Donosti (o cualquier otra ciudad del País Vasco) disfrutando de unos buenos pintxos. Aquí algún ejemplo interesante que no tiene complicación alguna y siempre quedarás bien con tus invitados.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Manzana golden
- 1 cucharada sopera de Azúcar
- Una almendra de Mantequilla
- Un trozo de Queso de rulo de cabra
- Un trozo de Foie
- Almendra molida
- Soja

Preparación:

Paso 1

Ponemos a calentar la sartén y le añadimos la nuez de mantequilla.

Paso 2

Mientras se caliente, pelamos las dos manzanas y las cortamos muy finas como si fueran lonchas. Hay que tener en cuenta que harán de "lasaña". Las echamos a la sartén y dejamos que se ablanden. Cuando estén doradas le añadimos el azúcar y retiramos. Cortamos el foie y el queso de cabra en láminas.

Paso 3

Sacamos las manzanas para montar. Colocamos las láminas de manzana necesarias para que hagan de base y después añadir el foie y el queso de cabra. Ponemos una de manzana y foie, otra de manzana y queso de cabra

y una última de manzana.

Paso 4

Ya sólo falta el último toque. En un mortero o picadora molemos las almendras peladas. Las echamos a una sartén y añadimos un chorrito de soja. En pocos segundos se hará una especie de pasta y lo añadimos encima de la lasaña.