Chupito de Mousse de Foie con Manzana y Pistachos

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** bego



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Este aperitivo es facil de preparar,rapido y ideal para hacerlo para mucha gente y el resultado final 98% gusta a todos.

Ingredientes para 10 personas :

- Unos 300gr de compota
- 2 tarros de foie
- un puñado de pistachos repelados
- un chorrito de brandy
- medio vaso de caldo vegetal suave
- Reducción de Módena a la naranja
- Un pellizco de sal fina, de azúcar y de pimienta recién molida

Preparación:

Paso 1

Batir el foie añadiéndole el brandy, el agua, sal, azúcar y pimienta (generosamente) con el brazo batidor a baja potencia (si lo hacéis a potencia muy fuerte, existe la posibilidad de que se os corte el foie, por aumento de temperatura). Nada más hasta que lo veáis mezclado -1 minuto-. Es preferible, dejar de batir y hacerlo a mano con las varillas. Meter en manga pastelera desechable y reservar en nevera hasta su uso. Tened en cuenta que en la nevera se queda más espeso, de manera que recomiendo sacarlo una hora antes de su uso para templar y que quede más suave.

Paso 2

Romper los pistachos groseramente y reservar. El montaje es sencillo. Colocamos todos los vasitos y ponemos dos o tres cucharadas de café de compota -que si la hacéis no deberéis endulzar-, encima el doble de mousse de foie, y un poco de los pistachos. Terminaremos el chupito con un poco de reducción de Módena a la naranja.

Paso 3

Si quereis hacer la compota vosotros mismos yo la hago asi:Pelamos las manzanas y las ponemos a trozos en un bol, le ponemos unas gotas de agua y tapamos con papel film y al microondas, le vamos dando por tandas de tiempo y removiendo de vez en cuando hasta que estén blandas. Le añadimos un pelin de pimienta, la nuez de mantequilla y trituramos bien con el robot de mano. Reservamos en una manga pastelera.