

# Manzana con foie y jamón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- - 1 manzana
- - 100 gr. de foie
- - 100 gr. de jamón en lonchas
- - Aceite de oliva
- - Pimienta negra molida
- - sal

## Preparación:

### Paso 1

? Para preparar la manzana con foie y jamón vamos a empezar lavando bien la fruta para que no tenga residuos, ya que vamos a comerla con la piel. Cuando esté bien lavada, colocamos una sartén al fuego y añadimos unas gotas de aceite de oliva. Cortamos el foie en rodajas finas, al igual que la manzana. Doramos las rodajas de la manzana por ambos lados y reservamos. Hacemos lo mismo con el foie. Salpimentamos ambos ingredientes al gusto y empezamos a montar nuestro entrante de manzana con foie y jamón. Sobre cada rodaja de manzana tenemos que colocar una rodaja de foie y, por último, una loncha de jamón. Para finalizar, incorporamos un toque de pimienta negra molida y de aceite de oliva.