Farfalle de boletus con salsa de foie

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

Creador: Maria Mata **Recetizador:** tania Segura



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

Descripción:

Un plato muy nutritivo y sabroso.

Ingredientes para 3 personas :

- 350 gr de Farfalle de boletus
- 1 Manzana
- 8 Nueces
- 2 paquetes en cintas de Bacon
- 1 tarrina de Mousse de pato
- 1 brik de leche evaporada
- 1 lata pequeña de aceitunas negras
- Aceite, sal, pimienta y orégano

Preparación:

Paso 1

Cocer los farfalle en abundante agua hirviendo con sal, durante 13 minutos. Pasar por agua fria, escurrir y reservar.

Paso 2

En una sartén con un poquito de aceite doramos la manzana en taquitos pequeños, las nueces y el bacon hasta que este tostadito, añadimos el farfalle y rehogamos.

Paso 3

En otra sartén derretimos el mousse de pato con la leche evaporada (depende del foie si no se derrite bien es preferible pasarlo por batidora), dejamos hervir, salpimentamos, le añadimos una pizca de orégano y unas aceitunas negras cortadas muy finitas. Se sirve todo caliente espolvoreado con queso en polvo Padano.

UMMMMM