BOCADITOS DE CARPACCIO DE TERNERA Y DE UVAS CON FOIE

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** geles gonzalez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Un toque de sofisticación en tu mesa

Ingredientes para 4 personas :

- 100 GR. de CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA DE MÁXIMA CALIDAD
- 2 CUCHARADITAS de ALCAPARRAS
- 2 CUCHARADITAS de CEBOLLA ROJA MUY PICADAS
- SAL Y PIMIENTA
- 12 UVAS MOSCATEL NEGRAS
- 50 GR. de FOIE DE MOUSSE DE PATO
- 12 PISTACHOS
- CEBOLLINO

Preparación:

Paso 1

PARA LOS BOCADITOS DE CARPACCIO: CORTAMOS LAS LÁMINAS DE TERNERA EN TROZOS DE UNOS 6 CM, AÑADIRLES LA CEBOLLA, LAS ALCAPARRAS PICADAS, LA SAL Y LA PIMIENTA Y CONSERVAMOS EN EL FRIGORÍFICO AL MENOS 1 HORA. PONER EN CUCHARITAS EN FORMA DE ROSA Y SERVIR.

Paso 2

PARA LOS BOCADITOS DE UVA: LAVAMOS LAS UVAS, LE CORTAMOS POR LA PARTE SUPERIOR Y CON LA AYUDA DE UN CUCHILLO LAS VACIAMOS PARA SACARLES LAS PEPITAS, RELLENAMOS CON FOIE. QUITAMOS LA CÁSCARA A LOS PINTACHOS Y ABRIMOS A LA MITAD, PONEMOS EN EL FOIE CON UN POCO DE CEBOLLINO PICADO.