

MILHOJAS DE FOIE, PATATAS Y FRUTAS.



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

SE PUEDE SUSTITUIR LAS FRESAS POR CIRUELAS, SEGÚN TEMPORADA.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 PATATAS GRANDES
- 4 REBANADAS DE PAN DE MOLDE
- 4 KIWIS
- 16 FRESONES
- 200 GR. de FOIE DE MOUSSE DE PATO

Preparación:

Paso 1

Tostamos las rebanadas de pan en el Horno para que queden crujientes y cortamos con un timbal, sin sacarlo y reservamos. Cocemos la patata y cortamos en rodajas que pondremos sobre el pan.

Paso 2

Pelaremos el kiwi y lo haremos rodajas y cortamos también las fresas en rodajas. Sobre el pan ponemos la patata, y encima la mousse de pato, luego el kiwi y seguidamente las fresas. Proporcionamos un poco de presión y con la ayuda de una espátula lo colocamos en el plato de presentación. Y retiramos el timbal.