# MILHOJAS DE FOIE, PATATAS Y FRUTAS.

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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo

**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.*