Foie con Manzanas

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

Creador: SrFeo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Sustituye la manzana por pera.

Descripción:

Plato delicado y refinado ideal para cuando se tienen invitados.

Ingredientes para 6 personas :

- 6 escalopes de Foie Gras fersco
- 2 Manzanas Reineta
- Mantequilla
- Azúcar
- Sal en escamas
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelamos las manzanas reineta, las cortamos en cuadraditos y las salteamos en la sarten con mantequilla. Cuando estén dorados los espolvoreamos con azúcar y los retiramos cuando estén ligeramente caramelizados.

Paso 2

Ponemos los escalopes de foie en una sartén antiadherente sin nada de grasa y los cocinamos al gusto por ambos lados. Sazonamos con sal en escamos y pimienta recien molida.

Paso 3

Para servirlos colocamos los filetes de foie encima de la manzana caramelizada y lo acompañamos de

mermelada de frutos rojos.