

HOJALDRE DE MANZANA, FOIE Y QUESO DE CABRA CARMELIZADO

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 1/2 plancha de hojaldre.
- 2 manzanas.
- 160 g de foie micuit.
- Limón.
- Mantequilla.
- 1 rulo de cabra.
- Azúcar glas.
- Azúcar.
- Coulis de mango.



ELABORACION:



TRATAMIENTO DE LA MASA DE HOJALDRE

- Cortamos el hojaldre en rectángulos, o bien con un aro hacemos formas redondas.
- En una bandeja, con papel sulfurizado depositamos las formas de hojaldre y las cubrimos con azúcar glas.
- Sobre las formas recubiertas de azúcar glas extendemos otro papel sulfurizado y encima ponemos una bandeja para impedir que suba la masa.
- Se lleva el hojaldre al horno durante 18 minutos a 180 grados y se reserva hasta que enfríe.

TRATAMIENTO DEL MICUIT Y LAS MANZANAS

- Seguidamente, pelamos, descorazonamos y cortamos las manzanas en gajos y las caramelizamos con limón, azúcar, un pelín de agua y mantequilla.
- Se corta el micuit en lonchas, e igualmente el queso de cabra.
- Se monta el plato poniendo de fondo culis de mango con el biberón y se carameliza con soplete.



MASET DEL LLEÓ semidulce

D.O: Penedés.

Marca: Maset del Lleó

Vino ligero, afrutado y de agradable sabor abocado.

Elaborado mediante el mosto flor fermentado a 15, para corregir por medios estrictamente naturales su suva sabor y delicado aroma.

Servir entre 6-8 grados.

Complemento perfecto para repostería, foie y quesos azules. Constituye también un buen acompañamiento de aperitivos, mariscos y guisos de pescado.