Recetario

HOJALDRE DE FOIE Y MANZANA CON QUESO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE VINO

INGREDIENTES:

1 manzana

2 rodajas de bloc de foie

2 rodajas de queso de cabra

1 plancha de hojaldre

1/2 litro de vino

100gr de azúcar

BABEL
FOOD EXPLORERS
¿Hablamos el mismo idioma?

PASO A PASO:

Cortamos el hojaldre con la ayuda de un molde circular horneamos a 180 grados durante 12 min y abrimos a la mitad.
Intercalamos rodajas de foie, manzana y queso de cabra.
En un cazo reducimos el vino con el azúcar hasta tener una textura de caramelo.

Presentación
Colocamos el hojaldre con un poco de ensalada y la reducción de vino.