

Milhojas de manzana y foie con salsa de vino

COOKING
LOVERS TVPA



Consejo del chef

Salsear con la salsa de vino tinto.

Raciones para 4

1 Patata

Aceite de oliva

Sal

1 Manzana

Foie fresco

150 ml Vino tinto

50 ml Vinagre balsámico

60 gr Azúcar

1 Rama Rama de canela

2 Cdas Fécula de maíz

60 ml Agua

- 1 Pelar y trocear la patata en rodajas finas. Extenderlas sobre una bandeja de horno y cubrir con una pizca de sal y un chorrito de aceite de oliva. Hornear a 180°C durante 20 minutos.
- 2 Quitar el corazón de la manzana. Cortar en rodajas finas y pasar por una sartén con un chorrito de aceite de oliva, vuelta y vuelta.
- 3 Cocinar en la misma sartén los pedazos de foie fresco hasta que se doren.
- 4 En un cazo, verter el vino tinto y el vinagre balsámico. Agregar el azúcar y la rama de canela. Diluir la fécula de maíz en el agua fría y agregar al cazo. Mezclar y cocinar hasta que espese.
- 5 Montar los milhojas alternando rodajas de patata, manzana y foie.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/milhojas-manzana/>

