# Milhojas de manzana y foie con salsa de vino

**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 180ºC 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/