



SOCIEDAD CULTURAL RECREATIVA  
**BASO-ETXEA**

KULTUR ETA JOLAS ELKARTEA

Juan de Garay, 4 – 20008 DONOSTIA

943 21 88 47

scrbasoetxea@yahoo.es

www.basoetxea.org

## Foie Micuit con manzana caliente

---



### ***Ingredientes (4 unidades)***

- 4 Tostas no muy gruesas,
- 4 Láminas de manzana finas,
- 4 Rodajas de foie micuit de buen grosor,
- 1 Nuez de mantequilla,
- Azúcar moreno,
- Sal Maldon y
- Reducción de Pedro Ximénez.

### ***Elaboración***

Dispón las tostas en los platos para tenerlas preparadas, los ingredientes pasarán muy poco tiempo por la plancha y se monta al momento, es recomendable degustar este pincho recién hecho.

Empieza calentando en la plancha o sartén la mantequilla y dora las manzanas por ambas caras, mientras tanto pon azúcar moreno al foie gras, también por los dos lados.

Retira las láminas de manzana cuando estén doradas y disponlas sobre las tostas, seguidamente pasa por la plancha el foie micuit unos instantes, hasta que el azúcar caramelicé. Retíralo con cuidado de la sartén y disponlo sobre la manzana, sazona con unas escamas de sal y unas gotas de reducción de Pedro Ximénez.

Servir de inmediato.