

ANGULO

BURGOS

Milhojas de foie-gras, queso fresco Angulo de cabra y manzana

Una propuesta de elaboración bastante compleja pero el resultado hace que el esfuerzo merezca la pena. Alta cocina al alcance de todos.

Ingredientes para 4 personas:

- 300 gr. de terrina de foiegras
 - 2 manzanas rojas
 - 200 gr. de queso fresco Angulo de cabra
 - 2 cucharadas (soperas) de brandy
 - 1 limón
 - 5 cucharadas (soperas) de azúcar
 - Pimienta negra molida
 - Sal
- Para la salsa
- 2 chalotas
 - 20 cl. de jugo de carne
 - 50 gr. de setas
 - 5 cl. de brandy
 - Aceite de oliva virgen extra

Pochar las chalotas picadas en una sartén con una cucharada soperas de aceite de oliva virgen extra hasta que transparenten.

Añadir el jugo de carne y el brandy y dejar cocer, a fuego lento, durante 20 min.

Pasar por el chino, añadir sal, los hongos picados. Tapar y cocer a lento otros 15 min., ligar con fécula de maíz y reservar.

Disponer una rodaja de manzana caramelizada con azúcar y brandy a fuego lento, cubrir con una rebanada de queso del grosor de la manzana, colocar sobre ella otra de terrina de foie-gras previamente enfriada y terminar con otra rodaja de manzana, otra de queso, una más de foie-gras y una de manzana.

Condimentar con pimienta negra y hornear 5 min. en el horno precalentado a 180°. Servir acompañado con la salsa



4 pers.



40 min.



Alta

Ignacio Medina

Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.

