Manzana con foie y jamón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- - 1 manzana
- - 100 gr. de foie
- - 100 gr. de jamón en lonchas
- - Aceite de oliva
- - Pimienta negra molida
- - sal

Preparación:

Paso 1

? Para preparar la manzana con foie y jamón vamos a empezar lavando bien la fruta para que no tenga residuos, ya que vamos a comerla con la piel. Cuando esté bien lavada, colocamos una sartén al fuego y añadimos unas gotas de aceite de oliva. Cortamos el foie en rodajas finas, al igual que la manzana. Doramos las rodajas de la manzana por ambos lados y reservamos. Hacemos lo mismo con el foie. Salpimentamos ambos ingredientes al gusto y empezamos a montar nuestro entrante de manzana con foie y jamón. Sobre cada rodaja de manzana tenemos que colocar una rodaja de foie y, por último, una loncha de jamón. Para finalizar, incorporamos un toque de pimienta negra molida y de aceite de oliva.