



NUESTRAS RECETAS

FOIE CON MANZANAS CARMELIZADAS AL LICOR DE HIERBAS PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- Foie fresco cortado en láminas
- Manzana reineta
- Azúcar moreno
- Licor de Hierbas Panizo.
- Mermelada de frutos rojos

PREPARACIÓN:

ELABORACIÓN DEL FOIE FRESCO:

Cortar en láminas y marcar a la plancha.

ELABORACIÓN DE LA GUARNICIÓN DE MANZANAS:

Cortar las manzanas en gajos, mezclarlas en un bol con un vaso de licor de hierbas y dos cucharadas de azúcar moreno, y llevarlo todo a una sartén para que se caramelicen.

Cuando las manzanas estén hechas, servir en el plato como guarnición, junto a la mermelada de frutos rojos y colocar encima el foie a la plancha con un poco de sal Maldón.