

CUCHARITA DE MOUSSE DE FOIE CON FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES

180 g foie mi-cuit
200 g leche
1 huevo
1 cucharada azúcar moreno
Pimienta negra
40 g vino dulce (oportó, moscatel)
2 hojas gelatina
100 g mermelada frutos rojos
Cebollino picado

MODO DE HACERLO

En una máquina de cuchillas triturar la leche, el huevo, el azúcar moreno, el vino y la pimienta. Separar una parte de la crema y calentar en un cazo. Rehidratar las hojas de gelatina, escurrir y disolver en la crema anterior.

Volver a poner en el vaso de la minipimer, añadir el foie mi-cuit y triturar unos minutos hasta que quede bien integrado. Rectificar de sal y pimienta.

Meter la mousse en la nevera y dejar enfriar.

Servir sobre una cucharita y acompañar con un poco de la mermelada de frutos rojos variados.

Decorar con el cebollino picado.