CUCHARITAS DE FOIE CON GELATINA DE MOSCATEL

INGREDIENTES

1 terrina de foie mi-cuit
Sal Maldon
Granos de pimienta negra

RELLENO:
¼ l. vino moscatel
50 g azúcar
3 hojas de gelatina

MODO DE HACERLO

Cortar el foie en cuadraditos. Reservar en frío.

RELLENO:

Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar una pequeña parte del moscatel con el azúcar. Retirar del fuego y disolver dentro la gelatina escurrida. Añadir poco a poco el resto del moscatel. Poner en la nevera hasta cuajar. Servir el foie con la gelatina de moscatel en las cucharitas o sobre una tostadita de pan tostado.