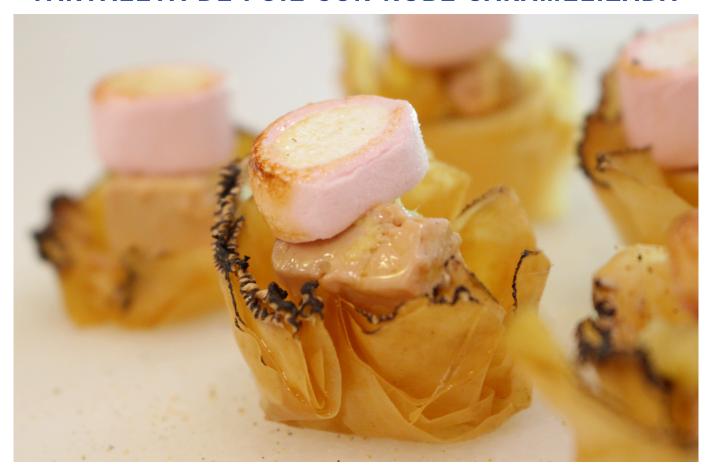


## TARTALETA DE FOIE CON NUBE CARAMELIZADA



## **INGREDIENTES**

Pasta filo Mantequilla Foie mi-cuit Semilla haba tonka Jengibre molido Nubes/mashmallows



## **MODO DE HACERLO**

Recortar la pasta filo en forma cuadrada del tamaño del molde a elegir. Pintar la pasta con mantequilla derretida y poner encima otra lámina. Cubrir los moldes de silicona con la pasta y meter al horno a 180º hasta que se doren y queden crujiente.

Retirar del horno la tartaleta y meter un cuadradito de foie, espolvorear con haba tonka rallada y jengibre rallado.

Cubrir con un trozo de nube y caramelizar con un soplete todo el conjunto.