

GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / SAGARRA-MANZANA



“Gatzatua de foie” por Eneko Atxa

SAGARDOAREN LURRALDEA - 12/04/2017 - 9:11

Sin comentarios



INGREDIENTES:

- Pasta wantoon 100 gr
- Aceite para freír 500 gr
- Para la mousse de foie:
 - Foie micuit 700 gr
 - Nata 600 gr
 - Leche 450 gr
- Para la compota de manzana:
 - Manzana Granny Smith 480 gr
 - Azúcar 240 gr
 - Txakoli 85 gr

ELABORACIÓN:

Para la compota de manzana:

Pelar y cortar la manzana en láminas cuadrados de 1cm. Poner en una olla junto con el azúcar y el txakoli. Cocinar a fuego suave hasta que tenga una textura de mermelada.

Para la mousse de foie:

En una olla colocar el foie cortado en dados, la leche y la nata. Calentar a fuego suave durante 5 minutos y triturar. Una vez triturado y con ayuda de un chino pistón rellenar las manzanas. Dejar enfriar en la cámara para que cuaje durante cuatro horas.

Para la pasta wanton:

Cortar la pasta wanton en tiras finas y freír en aceite caliente. Reservar en papel absorbente dentro de la mesa caliente.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Hacer unos puntos en la superficie del foie con la compota de manzana y poner el wanton frito encima. Colocar la tapa a la manzana.

On eain!

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

- RSS Feed
- Twitter
- Facebook

Buscar / Bilatu



Categorías

- Agenda-Agenda
- Azokak-Ferias
- Ekitaldiak-Eventos
- Errezetak-Recetas
- Esperientziak-Experiencias
- Formazioa-Formación
- Gastronomia-Gastronomía
- Historia-Historia
- Kultura-Cultura
- Lehiaketak-Concursos
- Museos-Museoak
- Prensa-Prensa
- Sagarra-Manzana
- Sagastia-Manzanal
- Sidra-Sagardoa
- Sidrerías-Sagardotegiak
- Sin categoría
- Turismoa-Turismo

Post Recientes



Sagardofest 2017



Comienza el lanzamiento al mercado de las primeras botellas con la nueva denominación de origen Euskal Sagardoa



La sidrería Altzueta ha

Receta publicada en el Boletín 46 de Sagardoaren Lurraldea
Receta de Eneko Atxa (Restaurante Azurmendi), invitado del XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2017

Tags: Azurmendi, eneko atxa, errezeta, gatzatua de foie, receta

Anterior post
Calendario práctico de actividades en el manzanal: marzo, abril y mayo Sagastietako jardueren egutegi praktikoa: martxoa, apirila eta maiatza

Siguiente post
Caras conocidas en las sidrerías en temporada del txotxAurpegi ezagunak sagardotegietan txotx boladan

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



ganado el XVI Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa



Mañana se celebra la final del XVI Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa



“LA SIDRA Y EL MAR”: ¡Revive la aventura de la caza de las ballenas!

Comentarios recientes

Elias Elorza Ugarte en El sector. El Laboratorio Agroambiental de Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa consigue el primer certificado ENAC del estado en cata de sagardoa.

Arlete en “Sagardoaren Lurraldea ezagutuz”, travesía para conocer los secretos del Urumea.

Sagardoaren Lurraldea en 25 de Mayo: 450 aniversario de la sidrería Astarbe.

NAIARA en 25 de Mayo: 450 aniversario de la sidrería Astarbe.

Sagardoaren Lurraldea en Curso práctico 2017 “Del manzano a la sidra” en Usurbil

Links



Conoce
todo sobre
la sidra vasca.

SagardoPedia



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia



El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

Sidrerías
Contacto

El museo
Tarifas y horarios
Cómo llegar
Tipos de visita
Centro de documentación
Contacto

Bebidas
Lotes
Delicatessen
Bonos regalo
Guía de consumo
Contacto

La manzana y su cultivo
Elaboración de la sidra vasca
Degustación y cata

Quiénes somos
Actividades
Proyectos
Formar parte
Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE