Eneko Atxaren “Gatzatua de foie”

Api 12, 2017 Gastronomia, Sagarra 0 comments



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.

Privacidad - Condiciones

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 wantoon frito encima. Colocar la tapa a la manzana.

On egin!

Sagardoaren Lurraldeako 46. Boletinean argitaratutako errezeta
Receta de Eneko Atxa (Restaurante Azurmendi), invitado del XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2017

Bilatzailea

Bilatu

Kategoriak

Agenda
Argitalpenak
Azokak
Berriak
Ekitaldiak
Erakusketak
Esperientziak
Formazioa
Gastronomia
Historia
Kultura
Lehiaketak
Museoak
Sagardoa

Privacidad - Condiciones

Sagardotegiak

Sagarra

Sagastia

Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

Zatoz eta gozatu

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

Laguntza behar duzu?

943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...

ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Neurrira egindako esperientziak

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Informazio orokorra

Argazkiak

Hitzaldiak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak

Privacidad - Condiciones

© 2019 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua