

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:30  
**URLOrigen:** [http://www.tranbel.com/bombones-de-foie-con-reducci%  
c3%b3n-al-pedro-ximenez.html](http://www.tranbel.com/bombones-de-foie-con-reducci%c3%b3n-al-pedro-ximenez.html)

---

## Bombones de foie con reducción al Pedro Ximenez

### INGREDIENTES

2 Mi-cuit de foie de pato  
Chocolate Lindt 85% cacao  
Sal Maldon

### PREPARACIÓN

Cortar el foie en trozos del tamaño que nos interese y ponerlos durante unos 15 min. en el congelador.

Fundir el chocolate al baño maría hasta que esté líquido.

Se saca el foie del congelador, se pinchan con un palillo y se van bañando cada uno de los trozos en chocolate y se colocan sobre papel sulfurizado. Una vez se ha enfriado un poco el chocolate.

Poner Sal Maldon sobre cada uno de los bombones y se introducen en la nevera para que termine de solidificarse la cobertura.

Servir con unas gotas de salsa "reducción de Pedro Ximenez" .

### **Nota:**

Una vez e fríos se pueden saborear como entrante o aperitivo, o como guarnición para carnes a la parrilla