

Libreta: Entrantes y tapas

Creado: 24/03/2018 9:27

Actualizado:

24/03/2018 21:37

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/aceitunas-rellenas-fritas.html>

Bombones de foie



INGREDIENTES

Una cubitera de silicona

Chocolate de cobertura (tipo Nestlé postres, el mío Hacendado, es el que más me gusta)

Foie mi-cuit de buena calidad

Sal Maldon

Crema de vinagre balsámico (yo no le puse, y no creo que le haga falta, la verdad)

PREPARACIÓN

Derretir el chocolate al baño María y pincelar con él los huecos de la cubitera repartiéndolo bien por las paredes. Poner en el congelador hasta que solidifique (tarda poco, se nota perfectamente cuando está). Volver a hacer una segunda capa de chocolate y poner de nuevo en el congelador.

Aplastar el foie con un tenedor y rellenar los huecos, apretando bien para que no queden partes vacías. Pincelar de nuevo con chocolate para hacer la base y poner en el congelador.

Desmoldar con cuidado y recortar los sobrantes de los lados.

Poner sobre cada bombón unas escamas de sal (la receta indica poner antes una gotita de crema de balsámico, pero yo no le puse).