

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 27/03/2018 20:23

Actualizado: 27/03/2018 20:25

PIRULETA DE FOIE



Piruletas de foie con chutney de mango, jengibre y cardamomo:

Ingredientes :

1 mango.
2 cucharadas de miel.
El jugo de ½ limón.
Jengibre fresco (5 gr)
6 semillas de cardamomo.
2 cucharadas de vinagre de jerez
8 gr de gelatina en hojas.
Sal y pimienta

Elaboración:

Poner la hojas de gelatina en un bol con agua para que se hidraten.

Pelar el mango, cortarlo en dados y calentar en un cazo a fuego lento, añadir el jengibre rallado, la miel, el vinagre, el cardamomo, el jugo de limón, la sal y la pimienta y dejar 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Retirar del fuego, triturar y pasar por un chino para obtener una crema muy fina.