MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Timbal de patata con foie

30min 1 ración

Ingredientes

- Patata
- Manzana reineta
- Foie
- Sal
- Pimienta
- Miel
- Mantequilla
- Cebolla frita

Elaboración

1. Pelar y laminar las patatas con la mandolina y ponerlas en una bandeja con sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)
2. Llevar las patatas al horno a 180° durante 30 minutos
3. Pelar, descorazonar y laminar la manzana, y dorarla en la sartén con mantequilla
4. Con ayuda del pelador, hacer unos rollitos con el foie
5. Emplatar las patatas en forma de flor, intercalando las láminas de patata y el foie hasta acabar en patata
6. Decorar con miel y la cebolla frita

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy