

Tartaletas de Foie con Compota de Peras

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	Tartaletas
2	Peras — mejor si son blanquillas
200 gr	Foie
60 gr	Azúcar
1 vaso/s	Agua

ELABORACIÓN

Poner a fuego lento un recipiente en el cual añadimos el azúcar el agua y las peras peladas cortadas en cuadritos.

Remover para que no se peguen y retirar del fuego cuando las peras estén tiernas.

Triturar con un tenedor pero que queden trozos así que no triturar del todo.

Rellenar con esta especie de compota las tartaletas y poner encima una buena porción de foie, antes de servir meter al horno unos dos minutos a temperatura media.