

Bombones foie con manzana en tres texturas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Bombones Foie

Gelee de manzanas (bombones)

Chips de manzana

Sopa fría de manzanas(bombone foie)

ELABORACIÓN

Poner un cordón, de reducción de Pedro Ximenez, espolvorear con sésamo tostado, y darle la vuelta al plato, para retirar las semillas que no se han pegado. Desmoldar los bombones sobre los círculos de gelatina, servir la sopa muy fría, en vaso de chupito, adornar con los chips.