

Tartaletas de Foie con Compota de Peras

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.