Bombones de Higaditos de Ave Encebollados con Mantequilla al Jerez sobre Manzana Crujiente.

*Esta receta debéis prepararla un día antes de la fecha en la que queráis tomarla (salvo la manzana que se prepara antes de emplatar).

Bombones de Higaditos de Ave Encebollados con Mantequilla al Jerez sobre Manzana Crujiente

Ingredientes (Para 12 bombones):

Para los Higaditos encebollados

– 400 gr. de Higaditos de Pollo.

– 200gr. de Panceta Ibérica.

– 1 Vaso de Jerez.

– 2 cebollas medianas.

– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva.

– 2 Cucharadas de Salsa de Soja.

– Media cucharadita de Sal.

– Pimienta Negra recién molida.

– Medio vasito de Leche Evaporada. (o Nata ligera).

– 4 Hojas de Gelatina neutra. (no están en la foto, Sorry).

Limpiamos bien los higaditos, quitando las venitas que pudieran tener y los secamos bien. Cortamos la cebolla en juliana y la sofreímos en el aceite a fuego medio. Cuando empiece a dorarse incorporamos los higaditos, la panceta troceada y subimos el fuego para sellarlos bien. Agregamos las especias, la soja y el vino, ponemos a fuego medio y tapamos, pero no completamente para que el jugo vaya evaporando.

Cuando esté reducido en 2/3 retiramos del fuego y cuando la temperatura haya bajado lo trituraremos durante 5 minutos, añadiendo la leche evaporada, hasta tener una finísima crema. Hidratamos las hojas de gelatina según instrucciones del fabricante y se las incorporamos a la crema triturando a máxima velocidad durante 1 minuto más. Poner en un recipiente que podáis tapar y lo metéis en la nevera un par de horitas antes de hacer los bombones.

Para la Mantequilla

– 75 gr. de Mantequilla sin Sal.

– 1 Cucharadita de Salsa de Soja.

– 1 Cucharadita de Jerez.

– Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.

Mezclamos la mantequilla a temperatura ambiente con la soja , el Jerez y la pimienta. Aunque parece que los ingredientes líquidos no se integren por mucho que los mezclemos si que consiguen perfumar la mantequilla. Poner en un manga pastelera y reservar sin meter en la nevera.

Para las Manzanas Crujientes

– 3 Manzanas Pequeñas (la variedad que más te guste).

– 3 Cucharadas de Azúcar.

Descorazonamos las manzanas y las cortamos en rodajas de medio centímetro de grosor.
Las colocamos en la bandeja del horno sobre papel de hornear y las espolvoreamos con el azúcar.
Con el horno a 150ºC las asaremos durante hora y media para que se deshidraten y queden crujientes sin quemarse. Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de emplatar.

Para la elaboración de los bombones necesitaréis además:

– 1 Cubitera que no sea rígida.

– 2 Mangas pasteleras desechables (una la tenemos ya con la mantequilla) con boquilla estrellada (yo he usado la 2D de Wilton).

– Avellanas tostadas.

Ponemos la crema de higaditos en la manga pastelera y vamos poniendo un poco de la crema en el fondo de cada hueco de la cubitera (hasta la mitad más o menos) le añadimos una pequeña cantidad de mantequilla y una avellana y terminamos de rellenar con la crema de higaditos rematando con otra avellana.

Tapamos sin aplastar y metemos al congelador hasta el día siguiente.

Para emplatar los bombones, una hora antes de servirlos, los sacamos del congelador y desmoldamos (saltarán con facilidad de la cubitera) colocamos cada bombón sobre un par de láminas de manzana crujiente y para que queden más vistosos los puedes regar con un hilito de caramelo líquido.

Están de fábula.

Ya sé lo que Quiero