

# 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 mezclamos 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 150°C 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*