

Mousse de Foie



[English](#)

Mousse de Foie

Con Mermelada de Higos, Cerezas deshidratadas y Pistachos

Ingredientes

Para 10 vasitos

350 gr de Nata 35% materia grasa
130 gr de bloc de Foie gras
3 hojas de Gelatina
Una pizca de Sal y Pimienta blanca molida
200 gr de Mermelada de higos
50 gr. De Cerezas deshidratados troceados
20 gr. de pistachos tostados y troceados
Un bol mediano con Agua fría



Y También...

10 vasitos de cristal

Un Cazo

Varillas



Tiempo de preparación: 20 minutos

Elaboración

□ Sumergimos las hojas de gelatina en el bol con el agua fría durante 4 minutos. Una vez hidratadas las sacamos y secamos con papel de cocina.



□ En el cazo echamos la nata y la ponemos a fuego medio. Cuando rompa a hervir incorporamos el foie y removemos con las varillas. Añadimos la sal y la pimienta e Incorporamos las hojas de gelatina hidratadas, removiendo con las varillas durante 1 minuto hasta que estén totalmente disueltas y retiramos del fuego.



□ Continuamos poniendo en el fondo de cada vasito una cucharada de mermelada de higos que cubriremos con nuestra mezcla de foie, rellenando los vasitos hasta la mitad y Los dejamos templar un poco, antes de meterlos en la nevera durante 10 minutos.



□ Una vez enfriados cubrimos nuestra mousse con una cucharadita de cerezas deshidratadas y otra de pistachos tostados.



□ Tapamos con papel de film y reservamos en la nevera hasta el momento de consumir (se conservan en perfecto estado durante 5 días).

Sugerencia:

Puedes acompañarlos con tostaditas de pan con pasas.

