

ENTRADAS

CANAPÉS DE FOIE GRASS DE PATO CON CHUTNEY DE CHERRYS Y JENGIBRE



Ingredientes:

- 500 g de tomates cherry
- 1/2 taza de vinagre blanco
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de jengibre picado en bastones
- Sal
- Pimienta
- Pan de molde
- Aceite De Oliva
- Foie grass de pato
- Cilantro picado
- Ralladura de limón

Preparación

- Chutney: en una olla pequeña poner 500 g de tomates cherry + 1/2 taza de vinagre blanco + 1 taza de azúcar + 1 cucharadita de jengibre picado en bastones + sal + pimienta. Dejar cocinar a temperatura media/baja por 30 minutos aprox. o hasta que el líquido tome textura de almíbar (cuando se enfríe estará un poco más denso).
- Lo puedes guardar en un frasco de vidrio bien cerrado, en el refrigerador. Puede durar una semana.
- TOSTADAS uslerrear el pan de molde y cuando esté delgados cortar estrellas con un corta Galletas. Poner en una placa de Horno con Aceite De Oliva y llevar al horno hasta dorar por ambos lados.



- Poner sobre cada tostada de estrella un trozo de foie grass de pato (puedes usar otro tipo de paté, pero este queda increíble).
- Espolvorear con sal de mar todas las tostadas poner chutney de cherry sobre el paté y espolvorear con cilantro picado y ralladura de limón.

