



## MOUSSE DE FOIE CON MANGO Y PEDRO XIMÉNEZ

### Ingredientes (para 3 unidades):

#### Para la mousse de foie

- ☐ 100 ml nata líquida
- ☐ 50 g bloc de foie
- ☐ 1 ½ hojas de gelatina
- ☐ Sal, pimienta negra

#### Para el coulis de mango

- ☐ 5 g azúcar
- ☐ ½ g agar agar
- ☐ ¼ mango
- ☐ Zumo de ¼ limón

#### Para la reducción de Pedro Ximénez

- ☐ 20 ml Pedro Ximénez
- ☐ 20 ml vinagre balsámico de Módena

#### Para la teja de parmesano

- ☐ C.s. queso parmesano

---

### Elaboración:

1. Para la reducción de Pedro Ximénez, poner en un cazo al fuego al mismo tiempo el licor y el vinagre de módena y dejar a fuego medio alto hasta conseguir una textura de almíbar. Reservar.
2. Hidratar la gelatina en agua fría.
3. Para la mousse de foie, poner en un cazo la nata líquida y cuando empiece a hervir echar rápidamente el bloc de foie troceado. Dejar a fuego medio hasta que vuelva a hervir.
4. Retirar del fuego y triturar hasta obtener una crema bien fina.
5. Escurrir muy bien la gelatina e incorporarla a la crema caliente.





6. Mezclar para que la gelatina se deshaga y verter directamente en los recipientes de presentación. Guardar en la nevera hasta que cuaje.
7. Para el coulis de poner en un cazo al fuego la pulpa de mango con el zumo de limón.
8. Mezclar el azúcar con el agar agar y verter en lluvia sobre el puré, cuando esté a unos 60 °C.
9. Lleva del conjunto ebullición y dejar hervir dos minutos sin parar de remover.
10. Retirar del fuego, verter en un bol y dejar enfriar.
11. Para la teja de parmesano rallar el queso bien fino y colocar montoncitos en una sartén antiadherente bien caliente sin nada de grasa.
12. Cuando empiece a tomar color, girar la teja para dorarla por ambos lados.
13. Retirar del fuego y dejarla enfriar en plano o bien cortarla aún en caliente cuando está blanda.
14. Cuando la mousse esté cuajada añadir el coulis de mango y reservar de nuevo en la nevera.
15. Antes de servir añadir unas gotas de reducción de Pedro Ximénez y acompañar con una teja de parmesano ¡¡DELICIOSO!!

*\* Cuidado con la reducción de Pedro Ximénez, porque espesa al enfriar.*

*\* Si el coulis de mango se queda demasiado compacto antes de incorporarlo sobre la mousse, triturar con túrmix sin calentar.*