

MOUSE DE FOIE CON GELATINA DE RATAFÍA

INGREDIENTES: Para el foie

- 200 gr. de foie
- 350 gr. de nata
- Unas gotas de brandy
- Sal
- Pimienta

INGREDIENTES: Para la gelatina

- 250 gr. de ratafía
- 2 hojas de gelatina

PREPARACIÓN: Foie

1. Poner en el vaso la nata y programar **7 min./90º/vel.1**
2. Añadir el foie, la sal y la pimienta. Programar **1 min./vel.6**
3. Ponerlo en vasitos y dejarlos enfriar. Reservar para echar la ratafía encima

PREPARACION: Gelatina

4. Poner las hojas de gelatina en un bol con agua fría durante 5 min. como mínimo
5. Poner la ratafía en el vaso y programar **5 min./100º/vel.1**
6. Añadir la gelatina y mezclar **30 seg./vel.3**
7. Dejar enfriar para que espese un poco. Una vez frio verter en los vasitos de foie reservado y decorar con media nuez.