Milhojas de foie con queso de cabra y manzana verde caramelizada

Para la milhojas

Ingredientes: 950 g. de *foie micuit* “mariko”, 300 g. de manzana GS y 300 g. de queso de cabra.

1. Poner a temperar el *foie* aproximadamente 10 segundos en el microondas o a temperatura ambiente unos minutos. Cortar el foie a lo largo 4 mm de grosor, procurando no romperlo, y colocandolo en una bandeja con papel sulfurizado. Reservar.
2. Atemperar el queso de cabra con las manos y hacer bolitas. Reservar. Cortar la manzana de manera que quede muy fina y flexible. Reservar en un baño con hielo y ácido ascórbico.
3. Forrar un molde con papel sulfurizado y colocar una capa de manzanas y encima una capa de queso de cabra, procurando que quede una capa del mismo grosor y totalmente lisa con ayuda de una espátula.
4. Colocar otra capa de manzana y hacer presión por el centro y los bordes. Colocar una capa de *foie* realizando el mismo proceso para que quede lo más parejo posible. Repetir el procedimiento con capas de manzanas y *foie h*asta tener una capa de queso de cabra, tres de *foie* y cinco capas de manzana.
5. Se termina la milhojas con una capa de manzana. Es importante hacer presión en cada capa con ayuda de una bandeja.

Para el puré de manzana

Ingredientes: 1 kg. de manzana, 50 g. de mantequilla y 50 g. de azúcar.

1. Cortar las manzanas en trozos pequeños sin pelar y descorazonadas. Envasar al 100% 5 piezas de manzana con la mantequilla y el azúcar.
2. Cocer a 70 – 80°C durante 30 minutos. Otra forma de cocer las manzanas es envasarlas y cocer 3 minutos en el microondas.
3. Triturar en la thermomix hasta obtener una consistencia suave y tersa. Pasar por un chino fino y envasar. (Produce 1 kg. de puré)

Emplatado

Ingredientes: Un milhojas de 10 cm x 3 cm, 15 g. de puré de manzana y 3 g. de almendra tostada

1. Caramelizamos la milhojas con el azúcar y un soplete. Hacemos una lágrima y disponemos la milhojas. Terminamos con la almendra tostada.