RecetaKA

PASTEL RUSO AL FOIE CON REDUCCIÓN DE P.X. (TAPA)



Ingredientes para 8 unidades: Ruso: 150 g de almendras / 100 g de azúcar / 195 g de claras / 2 cucharadas de harina / 1 yema de huevo **Relleno:** 100 g de foie / 50 g de queso / 50 g de mantequilla / 10 g de reducción Pedro Ximénez



Elaboración

1. **Preparando el ruso:** Montar las claras con una pizca de sal a punto de nieve.
2. Una vez alcanzada la consistencia deseada agregar la yema de huevo y seguir batiendo. Reservar.
3. En una procesadora triturar el azúcar, las almendras y el harina hasta obtener una harina fina.
4. Incorporar poca a poco la mezcla de almendras y harina a las claras.
5. Mezclar con espátula o lengua de gato hasta obtener una mezcla uniforme.
6. Extender en bandeja de horno con papel de horno previamente enmantequillado.
7. Hornear a 180º, calor arriba y abajo hasta que la masa esté ligeramente dorada. (15' a 25').
8. **Preparando el relleno:** Fundir la mantequilla en un cazo junto con el queso, el foie y el Pedro Ximénez.
9. Hacer una crema consistente al gusto.
10. **Preparación:** Rellenar las planchas con la crema de foie y espolvorear con azúcar la parte superior.
11. Cortar en tiras regulares de 2-3cm de ancho.
12. **Presentación:** Acompañar en plato con reducción de Pedro Ximénez.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil