



RECEPTES



Jordi i Cristina

Categoria **Entrants** Tipus **Amanides** Comensals **4**

Recepta **AMANIDA TÈBIA DE MESCLUM AMB
BOLETS I ENCENALLS DE FOIE**

Dificultat **Fàcil** Durada **< 30 min.** Origen **Samaranch Park**

Ingredients
200 grs. d'enciams variats
400 grs. de bolets de temporada
200 grs. de mousse de foie (o foie mi-cuit)
4 tomàquets cherry
Cibulet
Crema de vinagre de mòdena
Vinagreta de mostassa

Elaboració
Netegem i tallem la varietat d'enciams i els amanim amb la vinagreta de mostassa.
Després saltegem els bolets amb all i julivert i els afegim a l'amanida.
Per altra banda, ratllem la mousse de foie sobre l'amanida i decorem el plat amb els tomàquets Cherry, el cibulet i la crema de vinagre de Mòdena.