

ARTÍCULO ANTERIOR
San Sebastián, el fenómeno pintxo



ARTÍCULO SIGUIENTE
Los castizos saben el verdadero significado del escabeche y el huevo



Receta: Hojaldre de foie con cebolla caramelizada y gelatina de vinos, por Cristina Oria

13.05.2016



A+ A-

La cocinera Cristina Oria, nos contó en una [entrevista concedida a Marabílias](#), curiosidades de la gastronomía de la alta cocina donde no existen diferencias de clases sino el valor de la materia prima, sea cual sea la misma.

Cristina nos ofrece la oportunidad de poder llevar la **cocina gourmet** a cualquier casa con la elaboración de un sencillo aperitivo: hojaldre fino de foie con cebolla caramelizada y gelatina de vinos.

INGREDIENTES

1 Tosta de hojaldre

1 Trozo de Foie

1 cebolla

150 g. Azúcar Moreno

Gelatina de Pedro Ximenez

Gelatina vino Sauternes

½ Manzana



3
ETIQUETAS

CRISTINA ORIA MADRID FUSIÓN FOIE

OTRAS NOTICIAS DEL AUTOR

- 01/06/2016
Ejercicios de pectorales para tener tipazo
- 01/06/2016
¿Eres de seducir o de que te seduzcan?
- 31/05/2016
La imagen demacrada y envejecida de la actriz Paz Vega



Las gelatinas las podemos comprar de estos vinos o de cualquier otro, al gusto del consumidor.

Cualquiera de los productos gourmet utilizados en la elaboración de la receta se pueden comprar en tiendas especializadas, que ya vienen preparados para servir.

¿TE HA GUSTADO? **1** COMPÁRTELO



COMUNIDAD CON **VÓZ** anonimo2016 0 EDITAR PERFIL

LO EN PORTADA MÁS

Valores a seguir hoy. Análisis diario de las empresas en Bolsa

Ejercicios de pectorales para tener tipazo

2 cosas que ellos odian de

Ni gazpacho ni salmorejo: