



Mollete con Foie Micuit, Mozzarella y Ajo Blanco.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
DESAYUNO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
BLANCO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- 4 Molletes
- 50 gr Foie Micuit
- 25 gr Espinacas Frescas
- 1 Mozzarella Fresca
- 2 Tomates
- Pimienta Negra Molida
- Flor de sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Blanco y los fileteamos finamente.
2. Cortamos en rodajas los Tomates, el Foie y la Mozzarella.
3. En una sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite y añadimos el Ajo. Una vez estén dorados los retiramos y reservamos.
4. Abrimos los Molletes por la mitad y, en el mismo aceite, los doramos por ambas caras.



TERMINADO DEL PLATO:

5. A la hora de montar nuestro plato, empezaremos por colocar unas cuantas hojas de Espinacas sobre la base del Mollete. Encima incluiremos 2 rodajas de Tomate y 1 de Mozzarella. Sal pimentamos y colocamos algunas láminas de Foie.
6. Sobre todo ello, añadimos los Ajos laminados y aliñamos con un chorrito de Aceite.
7. Colocamos la tapa del Mollete y listo!



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos

- Es un buen desayuno para empezar el día con energía, o un bueno bocado de media mañana.
- En lugar de Foie Minuit, podemos usar Paté y marcarlo por ambas caras en una sartén.
- También le podemos añadir algo de fruta, como uvas partidas por la mitad, láminas de Kaki o de Melocotón,...
- Si os gusta, se puede incluir unas gotas de Vinagre de Jerez para darle otro toque al Mollete.