



## Saquitos de Foie



### Dificultad:



### Ingredientes:

Foie  
1 cebolla  
Azúcar  
Una lámina de hojaldre  
Harina  
1 huevo

### PASO 1

El primer paso consiste en caramelizar la cebolla tal y como se muestra en la receta de acompañamientos.

Mientras se carameliza la cebolla, ponemos un poco de harina encima del banco de la cocina, colocamos el hojaldre encima y lo estiramos con un rodillo, que también hemos enharinado, consiguiendo una masa un poco más grande y fina.



### PASO 2

Dividimos la hoja en pequeños cuadrados, más o menos unos 16.

Colocamos un poco de la cebolla caramelizada y de foie en el cuadrado de hojaldre y lo cerramos juntando las cuatro puntas para formar el saquito. Si calculamos bien hemos de gastar todo el foie y toda la cebolla con los saquitos, aunque el relleno se puede hacer al gusto.



### PASO 3



Mientras vamos preparando los sacos precalentamos el horno a 200 grados.

Una vez hemos preparado todos los saquitos los colocamos en una bandeja sobre un papel para horno. Batimos el huevo y pintamos los saquitos con el huevo.

Los horneamos unos 20 minutos.



#### **PASO 4**

Notas:

Los saquitos se pueden prepara de otros tipos de rellenos como de morcilla con piñones o sobrasada con queso.