

# Emmentaler

## FONDANT DE PATATA Y EMMENTALER AOC CON SALSA DE CERVEZA Y MANZANA

Para 4 personas



Salsa de manzana de cerveza:

- 150 gr. de cerveza negra Guinness
- 100 gr. zumo de manzana golden
- 15 gr. azúcar y una pizca de sal

Puré de patatas:

- 85 gr. copos de patatas
- 0,5 l. Leche, 50 gr. mantequilla
- 3 yemas de huevo, sal, pimienta

Moldeado y acabados:

- 4 aros de 8 cm. De diámetro y 6 cm. de alto
- 4 tacos de Emmentaler AOC de 3 cm. de lado

- Salsa de manzana y cerveza: Juntar todo y cocer hasta reducir a textura de jarabe.
- Puré de patatas: Hervir la leche con la mantequilla, añadir los copos, mezclar bien con las yemas y salpimentar.
- Moldeado y acabados: Camisar los aros con mantequilla y escamas de patata y rellenar en parte con el puré, colocar el taco de Emmentaler AOC y rellenar en parte con el puré, colocar en horno a 200°C durante 8 minutos hasta que esté dorado. Retirar del aro con cuidado que no se rompa. Servir acompañado de la salsa de cerveza y dados de manzana cruda.

