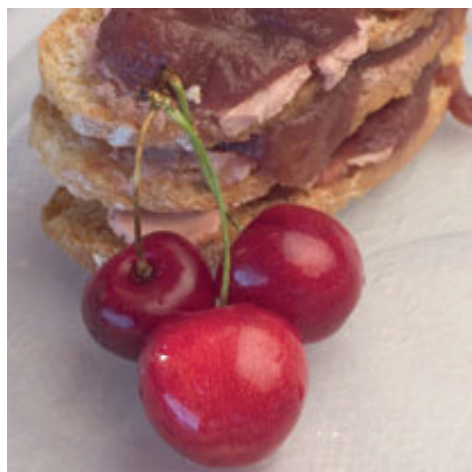


RECETA RESTAURANTE "AVELINO"
CON LAS CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

MILHOJAS DE MICUIT DE PATO Y SALSAS
DE CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS



INGREDIENTES:

- Micuit
- Cerezas del Valle de Las Caderechas deshuesadas
- Caldo de pato
- Ázucar
- Pan chapata

PREPARACIÓN

Hacer un caramelo rubio y añadir las cerezas del Valle de Las Caderechas, reservar algunas y triturarlas. Añadir las cerezas trituradas y el caldo de pato. Enfriar y reservar.

Cortar el pan en rebanadas muy finas y tostar en el horno.

Poner una lámina de micuit y cubrir con la salsa de cerezas, repetir esta operación dos veces más y montar las rebanadas una encima de otra.

Servir.