Coqueta de cacahuete con jalea de aove, brie y foiegras de pato



Coqueta con jalea de aove, brie y foigras de pato.

Un riquisimo aperitivo para ocasiones especiales . Hoy queríamos probar la jalea de aove. Quizás algunos os preguntaréis que es. A mi me pasó lo mismo, desconocía el

producto.

Gracias a la empresa Aovedouroliva lo hemos probado. Es una mermelada de aceite de oliva virgen extra , que se prepara con azucar. Es muy utilizado en desayunos, en aperitivos, y a mi me pareció perfecta para combinar con queso y foiegras.

Así que un entrante o aperitivo estupendo con productos de calidad.

Lleva una base de coqueta de cacahuete , pincelada con jalea de aove, queso brie y una bola de foigras de pato. La bola la sacamos de la propia lata de foigras , con una cuchara parisina. Poner pepinillo en vinagre, que combina muy bien, y le da un toque crunch.