Chernia sobre lentejas al foie gras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chernia: 4 Filetes

Guarnición

Laurel: 50 Hoja
Lentejas: 1 Taza

Salsa

Foie Gras: 100 g
Ciboulette: 1 cda.
Manteca: 50 g
Zanahorias: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Echalottes: 2 Unidades

Tapenade

Alcaparras: 50 g

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente aceite de oliva y saltee el pescado
- Salpimiente los filetes de chernia y dé los vuelta para que termine su cocción.

Guarnición

- Ponga a hidratar las lentejas en el caldo de *pollo* con el *laurel* y el *ajo*.
- Elimine el *ajo* y ponga a cocinar con el mismo fondo que fueron hidratadas durante 10 minutos.
- Cuele las lentejas y recupere el líquido de cocción

Salsa

- Procese la *manteca* blanda con el foie gras hasta lograr una *crema* homogénea.
- Ponga en un bowl
- Reserve.
- Pique finamente el *echalotte* y el *ciboulette*
- Corte en cubos muy pequeños la *zanahoria* .
- En una sartén caliente aceite de oliva saltee el *echalotte*, el diente de *ajo* y la *zanahoria*.
- Condimente con el *laurel*, la sal y la pimienta.
- Deseche el *ajo* e incorpore las lentejas
- Agregue el *ciboulette* y 2 cucharadas del líquido de las lentejas
- Remueva
- En una procesadora ponga 2 cucharadas de la *crema* de *manteca* y foie gras con la mitad del líquido de cocción de las lentejas.
- Fuera de la procesadora termine de mezclar con la otra mitad del líquido.
- Incorpore a la *guarnición* mezcle sobre fuego bajo.
- Lave las hojas de *perejil* y fría en abundante aceite de maíz caliente durante 1 minuto.
- Pele y despepite los tomates corte en cubos.
- Corte el *jamón* en juliana y saltee en una sartén con su propia grasa.
- En el centro de un plato ponga las lentejas y encima un filet de chernia.
- Acompañe con los tomates, *jamón* crudo y el *perejil* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chernia-sobre-lentejas-al-foie-gras