Chuleta de cordero con envoltorio de radicchio y foie gras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: 12 Fetas
Radicchio Rosso: 2 Plantas
Sal: A gusto
Costillas de cordero: 12 Unidades

Foie gras

Foie Gras: 1 Unidad
Echalottes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Papas: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Hojas del diablo: 100 g
Manteca: 1 cda.
Remolachas: 2 k
Hojas de Albahaca: 30 g
Hojas de Perejil: 30 g
Puerros: 2 Unidades

Mousse de hongos

Caldo de verduras: 400 cc
Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Champignones de París: 250 g
Crema de leche: 500 cc

Preparación de la Receta

- Condimente las costillas de **cordero** con sal y envuelva con una hoja de radicchio y una feta de *panceta*.

- Disponga sobre una platina y cocine en el horno durante 5 minutos.

Mousse de champignones

- Corte los champignones en rebanadas.
- En una *cacerola* con el caldo de verduras cocine los *hongos* a fuego bajo durante 40 minutos.
- Pase a través de un lienzo y escurra bien hasta obtener la mayor cantidad de líquido.
- Lleve el *jugo* obtenido a reducción durante 5 minutos.
- Monte la *crema* de leche a 1/2 punto, y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* con un poco de agua y mezcle con la reducción de *jugo* de *hongos*.
- Deje enfriar y mezcle con la *crema* montada.
- Deje enfriar en la heladera durante 4 horas.

Guarnición

- Corte el *puerro* en ruedas y saltee en una sartén con *manteca*
- Pele y corte las remolachas y las papas en finas rebanadas con la ayuda de una mandolina.
- Fría las papas, las remolachas, las hojas del diablo, el *perejil* y la *albahaca* por separado en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Foie gras

- Pique finamente las échalotes.
- Corte el foie gras en rebanadas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las échalotes.
- Incorpore el foie gras y cocine durante 2 minutos.

Presentación

- Sirva las verduras fritas en el costado de un plato y el foie gras en otro costado.
- Finalmente sirva una quenelle de *mousse* y el *cordero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chuleta-de-cordero-con-envoltorio-de-radicchio-y-foie-gras