

Crema de coliflor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo

Sal: A gusto

Pimienta en grano: 1 cdita.

Vino Blanco: 50 cc

Tomillo: 3 Ramas

Cebolla grande: 1 Unidad

Apio: 1 Rama

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Agua: Cantidad necesaria

Laurel: 2 Hojas

Huesos de pollo: Cantidad necesaria

Mirepoix (zanahoria, cebolla, apio en cubos): 200 g

Zanahoria: 1 Unidad

Crema de coliflor

Manteca: 300 g

Caldo De Pollo: 1 1/2 L

Papa: 150 g

Cebolla: 100 g

Crema de leche: 1 Taza

Coliflor: 400 g

Jengibre: 1 cda.

Foie grass con mango caramelizado

Foie Gras: 300 g

Sal: A gusto

Ron orange: 1/2 Taza

Mango: 2 Unidad

Azucar morena: 2 cdas.

Manteca: 1 cda.

Reducción de aceto balsámico:

Salteado de hongos

Hongos shiitake: 150 g

Manteca: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 150 grs.

Preparación de la Receta

Caldo

- En una placa para horno coloque los huesos de *pollo* con la taza de verduras a cocinar.
- Pele la *zanahoria* y corte en cubos.
- Corte el *apio* en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- En una olla con aceite de oliva, saltee las verduras, agregue el *pollo*.
- Coloque la bandeja sobre la hornalla y desglace con vino blanco, raspe el fondo, deje evaporar el alcohol y añada a la olla.
- Añada el agua, *laurel*, pimienta en grano, *tomillo* y deje cocinar a fuego bajo.
- Retire y cuele.

Crema de coliflor

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele y corte las papas en cubos pequeños.
- Corte el **coliflor** en trozos.
- En una olla con *manteca*, rehogue la *cebolla* junto con el *jengibre*.
- Agregue el *coliflor* y la *papa*.
- Añada el caldo de *pollo*, sal y deje *hervir* hasta que el *coliflor* esté prácticamente deshecho.
- En una licuadora coloque la *sopa* y licúe hasta lograr una **crema**.
- Pase por un colador de malla fina.
- Regrese la *crema* a la olla, agregue, sal y *crema* de leche

Salteado de hongos

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Hidrate los *hongos* shiitake con caldo tibio y corte en juliana.
- En una sartén con *manteca*, saltee la *cebolla* de verdeo junto con los *hongos*, condimente con sal y pimienta y reserve.

Foie gras con mango caramelizado

- Corte el foie gras en láminas y condimente con sal.
- Pele y corte el mango en láminas.
- En una sartén con *manteca* y azúcar coloque el mango a caramelizar.
- Retire, condimente con sal y reserve.
- En la misma sartén dore vuelta y vuelta el foie gras.
- Retire el foie gras y desglace con *ron* orange, deje evaporar el alcohol.

Presentación

- En el centro de cada plato, sirva el salteado de *hongos* y agregue la *crema de coliflor*, encima coloque dos láminas de foie gras y rocíe con el caramelo de *ron orange*.
- En otro plato dibujado con reducción de *vinagre* balsámico sirva para acompañar el mango caramelizado con láminas de foie grass y rociada con el caramelo de *ron orange*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-coliflor>