# Cremat de morcilla, guisantes, escarola rizada, foie gras y aceite de pistachos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Aceite de pistachos

**Pan de campo**: 1/2 Unidad
**Vinagre de frambuesas**: 1 cda.
**Arvejas**: 1/2 Taza
**Pistachos frescos**: 100 g
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Ajo**: 1 Diente
**Puré de Arvejas**: 1/2 Taza
**Sal y pimienta negra**: A gusto

### Cremat de morcilla y guisantes

**Sal**: A gusto
**Arvejas**: 100 g
**Comino**: Una pizca
**Morcillas**: 2 Unidades
**Cebolla**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Pistachos tostados**: 50 g
**Menta picada**: A gusto

### Foie gras crocante

**Foie Gras**: 50 g
**Azucar**: Cantidad necesaria

### Varios

**Aceite De Oliva**: A gusto
**Vinagre de frambuesa**: A gusto
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Escarola rizada**: A gusto

## Preparación de la Receta

## Cremat de morcilla y guisantes

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Quite la piel de las morcillas y córtelas en cubos regulares de 1cm.
- Blanquee las arvejas a partir de agua hirviendo y luego pélelas.

## Aceite de pistachos

- Quite la corteza al pan, córtelo en rodajas y luego en daditos, en una sartén caliente con aceite de oliva tueste el pan.
- Blanquee las arvejas a partir de agua hirviendo y luego pélelas.
- Cocine el diente de *ajo* en leche con sal durante 25 minutos.

## Foie gras crocante

- Con un cuchillo templado corte el foie gras en rodajas, luego espolvoree con azúcar y caramelice con un soplete.

## Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, condimente con sal y una vez transparente incorpore la **morcilla**, mezcle, cocine unos minutos y agregue los pistachos tostados, las arvejas, *comino* y la *menta* picada, cocine durante 10 minutos y retire.
- Tome un aro de 8cm de diámetro aproximadamente, pinte los bordes con aceite y coloque dentro de una placa, luego rellene ¾ con el cremat de morcillas, presione y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 8 a 10 minutos.
- Coloque en una licuadora el diente de *ajo cocido* en leche, los pistachos frescos, el puré de arvejas, *vinagre* de frambuesas, sal, pimineta negra recién molida y el pan tostado, licue mientras incorpora ¼ taza de aceite de oliva en forma de hilo hasta obtener un preparación homogénea
- Vuelque en un bowl y añada las arvejas
- Reserve.

## Presentación

- Sirva en un plato un cremat de *morcilla* y *guisante* y acompañe con un foie gras crocante.
- Decore con un bouquet de escarola y condimente con una vinagreta *vinagre* de frambuesas, aceite, sal y pimineta, por ultimo pinte con aceite de pistachos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/cremat-de-morcilla-guisantes-escarola-rizada-foie-gras-y-aceite-de-pistachos**