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