Dúo de magret fresco y ahumado con emulsión de foie gras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret: 1 Unidad
Magret ahumado envasado al vacío: 1 Unidad
Grasa de pato: 25 g
Sal y Pimienta: A gusto

Bebida sugerida

Pinot Noir:

Guarnición I

Grasa de pato: 25 g
Espinaca: 1 Paquete
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición II

Foie Gras: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Pan Brioche: 1 Unidad

Salsa

Foie Gras: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Chardonnay: 500 cc
Cognac: 30 cc
Fondo de pato: 200 cc

Varios

Perejil fresco: A gusto

Preparación de la Receta

- Realice cortes superficiales sobre la piel del **magret**.
- Condimente el *magret* con pimienta
- E n una sartén con grasa de *pato* selle el *magret* comenzando por el lado de la carne.
- Elimine los excesos de grasa, condimente con sal y termine la cocción en horno precalentado 180ºC durante 5 minutos.
- Deje reposar unos minutos y filetee.
- Caliente el *magret* ahumado dentro de su envoltorio en agua caliente durante 4 minutos.
- Elimine el envoltorio y filetee a lo largo.

Salsa

- Elimine las venas del foie gras y corte en cubos pequeños.
- Procese el foie con un poco de fondo.
- Reduzca el vino con el fondo.
- Añada la *crema* de foie y condimente con sal, pimienta y el cognac.
- Pase por un colador chino.

Guarnición

- Cocine la *espinaca* al vapor.
- En una sartén caliente frote un diente de *ajo*.
- Agregue la grasa de *pato* y saltee las espinacas.
- Salpimente.

Guarnición II

- Corte rebanadas de brioche y t ueste en el horno.
- Corte el foie en rebanadas de 1 cm al sesgo, pase por *harina*, salpimente y selle en una sartén caliente.
- Sirva el foie encima de las tostadas.

Presentación

- Sirva una porción de *espinaca* en el centro de un plato dándole volumen, encima intercale láminas de *magret* fresco y ahumado.
- Salsee.
- Decore con *perejil* crespo.
- Acompañe con las tostadas con foie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/duo-de-magret-fresco-y-ahumado-con-emulsion-de-foie-gras