

Escalope de foie gras con vinagreta de mangos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Cebollin: 5 g

Vinagre de vino: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates cherry: 50 grs.

Lechugas tiernas: 15 g

Mango: 60 g

Hojas de albahaca frita: 4 Unidades

Echalote: 15 g

Puntas de espárragos: 50 g

Aceite De Oliva: 60 cc

Escalope de foie gras

Foie Gras: 120 g

Manteca: 15 g

Sal y Pimienta: A gusto

Fricassé de hongos

Sal y Pimienta: A gusto

Echalote: 20 g

Ajo: 1 Diente

Perejil: 5 g

Hongos de cultivo: 50 g

Morillas: 15 g

Hongos Portobello: 50 grs.

Preparación de la Receta

Escalope de foie grass

- Corte el extremo del foie gras y reserve para la elaboración de los *hongos*
- Realice cortes superficiales en forma de cuadrillé sobre la piel del foie gras y salpimiente.

- En una sartén caliente con *manteca* dore el foie gras por ambas caras.

Fricassé de hongos

- Pique finamente el *ajo*, el *perejil* y la *échalote*.
- Corte los *hongos* en juliana gruesa.
- Remoje las morillas en agua fría durante 10 minutos.
- En una sartén caliente dore el extremo del foie gras hasta que desprenda la materia grasa
- Retire el foie gras de la sartén.
- Incorpore los *hongos*, el *ajo*, la *échalote* picada y deje sudar.
- Añada el *perejil*, el *jugo* de las morillas, sal, pimienta y deje reducir.

Ensalada

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las puntas de espárragos durante 7 minutos, escurra y reserve.
- Corte los tomates cherry al medio.
- Pique finamente la *échalote* y el *cebollín*.
- Corte el mango en cubos pequeños.
- En un bowl combine la *échalote*, el mango, sal, pimienta y el *vinagre*.
- Vierta poco a poco el aceite sin dejar de mezclar hasta obtener la consistencia deseada.
- Agregue el *cebollín* picado y las hojas de *albahaca* fritas.
- Incorpore las puntas de espárragos y los tomates cherry.
- Aderece las hojas de *lechuga*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva los *hongos* dándole volumen, de lado acomode el foie gras y a un lado disponga la ensalada formando un bouquet.
- Rocíe los bordes con la vinagreta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/escalope-de-foie-gras-con-vinagreta-de-mangos>