Falso roastbeef con carpaccio de boletus, virutas de foie y praliné de piñones con trufa

Ingredientes

Piñones: 80 g
Aceite de trufa:
Hongos grandes: 4 Unidades
Sal en escamas:
Trufa en conserva: 1 Unidad
Solomillo: 600 g
Foie fresco congelado: 100 Gramos
Pimienta Negra:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Laminamos los *hongos* y los ponemos a confitar en aceite de oliva virgen a fuego suave con pimienta negra.
- Luego, freímos ligeramente los piñones y los trituramos añadiendo, de a poco, el aceite que utilizamos para freír
- Una vez que tengamos listo el **praliné** reservamos.
- Cortamos rodajas muy finas de *solomillo* y añadimos pimienta recién molida sólo de un lado
- Las marcamos en una sartén con unas gotas de aceite, sólo por la cara que hemos espolvoreado con pimienta.
- Con la ayuda de un pelador, sacamos virutas del trozo de foie congelado.
- Servimos el falso roastbeef y acompañamos con los *hongos* confitados y el *praliné*
- Terminamos con las virutas de foie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/falso-roastbeef-con-carpaccio-de-boletus-virutas-de-foie-y-praline-de-pinones-con-trufa