

Foie con ciruelas, Oporto y Brioche

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Sal en escamas: A gusto

Ciruelas pasas: 4 Unidades

Ciruella: 1 Unidad

Pan Brioche: 2 Rodajas

Pimienta: A gusto

Oporto: 1 Taza

Foie Gras: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar la *ciruela* y untarla sobre el pan
- Verter dos gotitas de aceite para que no quede muy seco.
- Hacer rodajas las ciruelas pasas.
- Salpimentar el foie y dorarlo en una sartén sin nada de grasa
- Retirarlo cuando esté dorado por ambos lados.
- Retirar la mitad de la grasa que haya soltado el foie y *saltear* con el resto las ciruelas
- Agregar un poco de vino y dejar que reduzca.
- Servir el foie sobre el pan junto con la salsa de ciruelas y **Oporto**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/foie-con-ciruelas-oporto-y-brioche>