Foie gras con chutney de duraznos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Foie Gras: 220 g
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto

Chutney

Sal fina: 1/2 cdita.
Nuez Moscada: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Tomates concassé sin piel ni semillas: 110 g
Jengibre Picado: 1/2 cda.
Manzana verde: 1/2 Unidad
Duraznos briscos: 500 g
Cebolla chica picada: 1/2 Unidad
Vinagre de Vino Blanco: 1/2 Taza

Salsa

Duraznos: 2 Unidades
Kero: 1 cda.
Vinagre Balsámico: 1 Taza

Varios

Duraznos: 2 Unidades
Pan Brioche: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el foie al medio y elimine la vena.
- En una sartén caliente cocine el foie gras, codimente con sal y pimienta.
- Elimine el exceso de grasa.

Chutney

- Pele los duraznos, elimine el *carozo* y corte en cubos pequeños.
- Pele las manzanas , elimine el corazón y las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele los tomates, elimine la piel y corte en *concassé*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pele y pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Exprima las limas y ralle su piel.
- En una *cacerola* vierta los duraznos, la *manzana*, la ralladura y el *jugo* de lima, el *ajo*, los tomates, el *jengibre*, el azúcar, el *vinagre*, la canela, la nuez moscada y la sal.
- Lleve al fuego y cocine durante 30 minutos.

Salsa

- Pele los duraznos y procese.
- Reduzca el aceto a la mitad de su volumen.
- Agregue el *durazno* y el sirop.

Acompañamiento

- Corte el pan en rebanadas, corte los bordes y tueste en el horno.
- Corte los duraznos en rebanadas y saltee en la misma sartén conde cocinó el foie gras.

Presentación

- Sirva una tostada en centro del plato, encima el foie gras.
- Acompañe con el **chutney** y la salsa.
- Decore con las rebanadas de *durazno*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/foie-gras-con-chutney-de-duraznos