

# Foie gras con salsa de trufas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Foie Gras:** 2 Unidades

**Harina:** Cantidad necesaria

**Sal entrefina:** A gusto

## Opcional

**Manzanas verdes:**

## Salsa de trufas

**Trufas:** 2 Unidades

**Vinagre de vino tino:** 50 cc

**Echalottes:** 2 Unidades

**Madeira:** 150 cc

**Fondo de ternera:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- Retire las películas de *color* verde, las venas y nervios detectados del foie.
- Envuelva con un lienzo y deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Corte rebanadas gruesas en sentido transversal.
- Reboce con *harina*.
- En una sartén caliente dore las piezas de foie por ambas caras.
- Condimente con la sal

## Salsa de trufas

- Corte las échalotes en emincé.
- Pique las trufas.
- Reduzca a seco el *vinagre* con las échalotes.
- Incorpore el Madeira y continúe con la reducción.

- Vierta el fondo de *ternera* hasta reducir la mitad de su volumen.
- Pase por un *tamiz* y vuelva al fuego.
- Añada las trufas picadas y cocine durante 10 minutos más.

## Presentación

- Sirva la salsa en la base del plato encima el foie gras.
- Acompañe con manzanas verdes caramelizadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/foie-gras-con-salsa-de-trufas>