Foie gras en rara ensalada de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Foie Gras: 1 Unidad
Aceite al carbón: 30 cc
Harina: Cantidad necesaria
Sal gruesa: A gusto
Oporto: 50 cc

Aceite al carbón

Carbon: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 200 cc

Aderezo

Semillas de sésamo: 1 cda.
Yogurt Natural: 1 Unidad
Menta: 20 g
Limon: ½ Unidad
Leche de ajo: 1 cda.

Leche de ajo

Vino Blanco: 500 cc
Ajo: 1 Cabeza

Opcional

Morrón colorado: 1 Unidad

Pan frito

Pan Lactal: 24 Rodajas
Aceite al carbón: 30 cc

Queso frito

Queso de cabra semi duro: 500 g
Aceite al carbón: 30 cc
Harina: Cantidad necesaria

Varios

Acedera: 200 g
Lechuga mini: 200 g

Vinagreta I

Sal: A gusto
Salsa Tabasco: A gusto
Aceto balsámico: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 45 cc

Vinagreta II

Sal: A gusto
Tinta de calamar: ½ cdita.
Aceto balsámico: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 45 cc

Preparación de la Receta

- Corte el foie en rebanadas y reboce por *harina*.
- Elimine el exceso de *harina* y dore en un sartén caliente con aceite al carbón durante 10 segundos de cada lado.
- Pase a una sartén limpia, bañe con *oporto* y condimente con sal.
- Deje evaporar el alcohol.

Aceite al carbón

- Disponga el aceite de oliva en un bowl de acero inoxidable.
- Introduzca, a través de un tubo largo de acero, una brasa encendida.
- Retire la brasa y filtre el aceite.
- Reserve en un bowl con la brasa durante 24 horas y luego elimínela.

Vinagreta I

- Emulsione el aceite con el aceto balsámico, la sal y salsa Tabasco.

Vinagreta II

- En un bowl mezcle ligeramente el aceite, el aceto balsámico, la sal y la tinta de *calamar*.

Queso frito

- Corte el queso de cabra en medallones y pase por *harina*.

- En una sartén con aceite al carbón dore los medallones de queso.

Pan frito

- Corte el pan en medallones del mismo diámetros que cortó el queso.
- En la sartén con aceite al carbón fría el pan.
- Escurra sobre papel absorbente.

Leche de ajo

- Pique groseramente el *ajo* y reserve la mitad.
- Procese la mitad de *ajo* con el vino.
- Mezcle con el resto de *ajo*.
- Añada más vino no bien lo utilice.

Aderezo

- Pique finamente la mitad de la *menta* y el resto groseramente.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el *yogur*, la *menta*, el *jugo* de *limón*, las semillas de *sésamo* y la leche de *ajo*.

Presentación

- En el costado de un plato forme un colchón con las lechugas y aderece con la vinagreta I.
- Al lado acomode tres medallones de pan frito y el queso encima.
- En otro costado disponga tres medallones de pan y encima el foie con el fondo de cocción.
- Forme dibujos en la superficie del plato con el aderezo de *yogur* y con la vinagreta con tinta de *calamar*.
- Espolvoree con *brunoise* de *morrón* colorado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/foie-gras-en-rara-ensalada-de-cabra