

Foie gras poêlée con crocante de peras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Foie Gras: 2 Unidades

Compota de peras

Cardamomo: 1 cdita.

Azucar: 50 grs.

Manteca: 25 g

Peras: 4 Unidades

Masa

Pimienta de Jamaica: 2 A gusto

Harina: 200 grs.

Sal: Una pizca

Levadura: 10 grs.

Jugo de manzanas: 30 cc

Salsa

Fondo de pato: 200 cc

Zucchini: 2 Unidades

Cardamomo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el foie gras en rodajas gruesas.
- En una sartén caliente saltee el foie gras.

Salsa

- En una *cacerola* caliente el fondo de *pato* con el *cardamomo*.

Compota de peras

- Machaque las semillas de *cardamomo*.
- Pela las peras y corte en cubos regulares
- En una sartén con *manteca* caliente dore las peras.
- Espolvoree con azúcar y cocine hasta que caramelicen.
- A último momento aromatice con el *cardamomo*.

Masa

- En un bowl mezcle la *harina* con la *levadura*, el *jugo* de manzanas, la pimienta y el agua.
- Agregue la grasa de *pato* y la sal
- Termine de unir los ingredientes.
- Deje descansar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa, disponga sobre una placa y deje reposar nuevamente en la heladera.
- Corte en triángulos, espolvoree con pimienta de jamaica y cocine en el horno.

Presentación

- Sirva la masa en el costado de un plato, encima un poco de compotas, cubra con otra masa, en el otro costado el foie, cubra con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/foie-gras-polee-con-crocante-de-peras>