

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. Peras: 4 Unidades

Manteca: 25 g

Masa

Pimienta de Jamaica: 2 A gusto

Harina: 200 grs. Levadura: 10 grs.

Sal: Una pizca Jugo de manzanas: 30 cc

Salsa

Fondo de pato: 200 cc Cardamomo: 1 Unidad

Zucchinis: 2 Unidades

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