elGourmet

Foie gras sobre crema de frijoles y caramelo de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: Cantidad necesaria
Frijoles: 1 Lata
Naranja en jugo: 1 Unidad
Foie Gras: 1 Rodaja
Azucar: 2 cdas.
Sal Maldom: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para empezar

- En un *cacerola*, colocamos el *jugo* de **naranja** y el azúcar
- Dejamos que reduzca hasta conseguir un caramelo
- Con una cuchara, tomamos el caramelo y dejamos caer unos hilos sobre papel de horno
- Luego, dejamos reposar en la heladera hasta que se endurezca y lo podamos separar del papel.
- Por otro lado, en una procesadora de cocina, trituramos los frijoles
- Luego, colocamos la **crema** de frijoles en una *cacerola* para que se templen.
- Por último, en una *plancha* caliente, marcamos el foie durante unos segundos de cada lado
- Emplatamos la *crema* de frijoles y, por encima, colocamos el foie gras
- Terminamos con el caramelo y un toque de pimienta y de sal.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/foie-gras-sobre-crema-de-frijoles-y-caramelo-de-naranja