

# Foie, Trufa y Manzana Caramelizada

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Almibar:** c/n

**Oporto:** 300 cc

**Manzanas:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** c/n

**Peras:** 2 Unidades

**Higado de pato:** 2 Unidades

**Sal en escamas:** c/n

**Trufa negra:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- *Pelar* las manzanas.
- Cortar en láminas finas y escaldar en el *almíbar*.
- Dejar enfriar.
- Separar los lóbulos del foie.
- Retirar las venas superficiales.
- Cortar al bies en láminas de unos 2 cm.
- Salpimentar y *dorar* suavemente en una sartén a fuego medio.
- Retirar a papel absorbente.
- Colar el aceite de la sartén y en otra sartén con este aceite *saltear* las láminas de pera peladas y descorazonadas por los dos lados
- Desglasar con el *oporto* y reducir.
- Forrar el molde de terrina con papel film.
- Disponer una capa de **manzana** cocida en *almíbar* rellenando las paredes del molde.
- Rellenar la terrina intercalando capas de foie gras frito, pera y láminas de trufa.
- Presionar.
- Terminar con láminas de *manzana*.
- Cerrar el film y colocar un base con peso para prensar la terrina.
- Dejar enfriar en la nevera unas horas.
- Pasar el tiempo de reposo, desmoldar sobre una tabla y cortar con ayuda de un cuchillo mojado en agua templada.
- Caramelizar con ayuda de un soplete y una cucharadita de azúcar siempre por el lado de la *manzana*.
- Presentar con flor de sal y pimienta negra machacada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/foie-trufa-y-manzana-caramelizada>