

# Nido de foie gras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Hojas de espinaca:** 12 Unidades

### Guarnición I

**Aceite para freir:** 500 cc

**Harina:** Cantidad necesaria

**Puerros:** 2 Unidades

### Guarnición II

**Papas:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Lomo:** 200 g

### Salsa

**Frambuesas:** 200 grs.

**Azúcar Negro:** 1 cda.

**Vino Tinto:** 200 cc

### Varios

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte el foie en rodajas y envuelva con las hojas de *espinaca*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el foie.

## Salsa

- En una sartén caliente el azúcar con las frambuesas y el vino. Deje reducir a 3/4 de su volumen.

## Guarnición I

- Corte los puerros en juliana y pase por *harina*.
- Fría en abundante aceite caliente.

## Guarnición II

- Pele las papas y ralle con la parte gruesa del rallador.
- Corte la carne en cubos pequeños.
- Tome porciones de *papa* y envuelva los cubos de carne.
- Cocine en una sartén con aceite de oliva.

## Presentación

- El el fondo de una plato sirva la salsa, en el centro los puerros, encima el foie. Acompañe con los boletines de *papa*. Termine con pimienta negra recién molida.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/nido-de-foie-gras>