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