Pan de régence-foie gras y papas horneadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada con crocante de papa

Papas: 3 Unidades
Escarola fina: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Lechuga morada: A gusto

Foie gras

Flor de sal: Una pizca
Higado de pato: 400 g

Masa

Extracto De Malta: 10 g
Agua: 600 cc
Harina 000: 1 k
Poolish: 1 kg
Sal: 30 g

Poolish

Agua: 1/2 L
Levadura: 5 grs.
Harina 000: 500 g

Puré rustico de papa

Papas: 6 Unidades
Tomillo: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Manteca: 3 cdas.

Vinagreta

Sal gruesa: A gusto

Aceto balsámico: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Miel: 1 cda.
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Poolish

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la *levadura* y agua, una los ingredientes, debe quedar una masa liquida, luego deje reposar en un lugar calido durante 2 horas.

Masa

- Vuelque la *harina* sobre la mesada en forma de corona, coloque en el centro el extracto, sal por los bordes y en el centro el poolish, agregue agua de a poco y comience a unir los ingredientes, luego amase durante 25 minutos
- Deje reposar en un lugar calido durante 1 hora aproximadamente.

Puré rustico de papa

- Acomode las papas con piel en una placa, sazone con sal gruesa y cocine en horno durante aproximadamente 40 minutos, hasta que estén tiernas
- Terminada la cocción abra las papas al medio y quite la pulpa desechando la piel.
- Coloque en un bowl y agregue *manteca*, sazone con pimienta, perfume con *tomillo* y mezcle.

Ensalada con crocante de papa

- Pele las papas, córtelas en finas láminas con una mandolina y por ultimo séquelas con un paño limpio.
- En una placa con aceite de oliva acomode las láminas de *papa* y cocínelas en horno hasta que estén crocantes
- Terminada la cocción retírelas y una vez frías rómpalas en trozos.
- Coloque en recipientes individuales hojas de *lechuga* morada, escarola fina y crocantes de *papa*.

Foie gras

- Corte el hígado en filetes de 1 ½ cm de espesor y sazone con flor de sal.
- En una sartén bien caliente cocine los filetes de hígado hasta dorarlos.

Vinagreta

- Mezcle en un bowl el aceto balsámico, miel, sal gruesa, pimienta y aceite de oliva
- Reserve.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa divídala en trozos de 60 gramos cada una, luego forme bollos, acomode de a cinco bollos juntos uno al lado del otro, de ese modo forma el pan y deje reposar nuevamente durante 2 horas.
- Cuando los panes levaron cocínelos en horno precalentado a 180°C hasta dorarlos.
- Terminada la cocción y una vez fríos corte un pan al medio a lo largo y disponga sobre una de las mitades el puré de papas y lleve a un horno precalentado unos minutos, hasta que tome temperatura, luego disponga encima los filetes de hígado de *pato*, sazone con flor de sal y pimienta.

Presentación

- Presente el pan sobre una tabla o fuente y espolvoree con *tomillo*, acompañe con la ensalada con crocantes de *papa* y sazone con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-regence-foie-gras-y-papas-horneadas