Strangolapreti de papas con foie gras y caldo de ortigas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de ortigas

Sal: A gusto
Apio: 1 Tallo
Tomates: 2 Unidades
Zanahoria: 1/2 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Hojas de ortigas: 100 g

Foie gras

Grasa de cocción de la panceta: Cantidad necesaria
Hígado de ganso: 200 g

Strangolapreti

Leche: 100 cc
Sal y Pimienta: 100 A gusto
Queso parmesano rallado fino: 100 g
Panceta ahumada: 100 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Pan seco: 500 g
Harina: Cantidad necesaria
Papas hervidas: 2 Unidades

Varios

Queso parmesano rallado fino: Cantidad necesaria
Escamas de sal marina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Strangolapreti

- Coloque el pan seco en leche tibia durante toda una noche, con un peso arriba para que escurra.
- Corte la *panceta* ahumada en cubos pequeños
- En una sartén sin materia grasa dore la *panceta*
- Retire y reserve la grasa de cocción.
- Pele las papas y reduzca a puré.
- Pase las papas y el pan por el passatutto.
- Coloque en un bowl y agregue los huevos, el queso rallado, el pan rallado y la *harina*
- Agregue la *panceta* ahumada, sal y pimienta.
- Amase y sobre la mesada enharinada forme los ñoquis.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada, cocine los strangolapreti
- Escurra y saltee rápidamente con un poco de *manteca*.

Caldo de ortiga

- Remoje las hojas de ortiga en agua fría.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva saltee las verduras, con sal.
- Agregue el caldo de verduras y deje cocinar a fuego bajo hasta que las verduras estén tiernas.
- Casi al final de la cocción agregue las hojas de ortiga.

Foie gras

- Corte el foie gras en cubos.
- En una sartén con la grasa de cocción de la *panceta* reservada, dore el foie gras, por todos sus lados.

Presentación

- Sirva la pasta sobre un espejo del caldo de ortigas.
- Termine con el foie gras, la sal en escamas y queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strangolapreti-de-papas-con-foie-gras-y-caldo-de-ortigas