Tagliolini al foie gras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 300 grs.

Yemas: 6 Unidades

Cordero

Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Carne de Cordero: 700 g

Foie gras

Foie Gras: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Sal: A gusto
Radicchio Rosso: 1 Unidad
Panceta ahumada: 200 g
Hojas del diablo: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga las yemas.
- Tome la masa del centro hacia los bordes hasta formar un bollo de masa lisa.
- Termine de amasar durante 10 minutos.
- Deje reposar cubierta por un lienzo durante 1/2 hora.
- Pase la masa por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina y corte los tagliolini.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Cordero

- Corte la carne de *cordero* en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva selle los cubos de carne.
- Termine la cocción en el horno.
- Deglase el fondo cocción con el vino y deje evaporar.
- Condimente con sal y pimienta.

Guarnición

- Corte la *panceta* en bastones finos.
- Corte los puerros, las hojas del diablo y el radicchio en juliana.
- Blanquee las hojas del diablo en agua salada hirviendo.
- En una sartén caliente dore la *panceta*.
- Incorpore el aceite y los puerros.
- Añada el radicchio y condimente con sal.
- Incorpore la pasta colada y las hojas del diablo.

Foie gras

- Corte el foie gras en trozos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el foie gras.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el foie gras y el *cordero*.
- En otro costado sirva la pasta con las verduras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliolini-al-foie-gras