Tallos de radicheta con mango graso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mango

Mangos manilas: 2 Unidades

Radicheta

Tallos de radicheta: 2 cdas.
Aceite de trufas: 1 cda.
Sal gruesa: 1 cdita.

Relleno de foie

Jengibre en polvo: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Philadelphia: 35 g
Foie gras de pato: 10 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Regaliz en polvo: 2 g

Varios

Azucar: Cantidad necesaria

Vinagreta

Sal: A gusto
Aceite de trufas: 3 cdas.
Semillas de tomate: 1/2 Taza
Vinagre de jerez: 2 cdas.
Polvo de caramelo: 3 g
Ciboulette picado: 1 cdita.
Orégano: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Relleno de foie

- Corte el foie junto con el queso en laminas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el foie y el queso.
- Condimente con *jengibre*, *regaliz*, sal y pimienta.
- Retire y coloque en un bowl
- Mezcle.
- Deje enfriar.

Mango

- Pele y lave los mangos.
- Con una mandolina corte en *fetas* y luego corte los bordes hasta darle forma cuadrada.

Armado

- Con la ayuda de una cuchara, coloque en el centro de cada feta el foie.
- Forme ravioles o paquetitos.
- Lleve a la heladera y deje enfriar.
- Retire.
- Espolvoree azúcar sobre los ravioles y con un soplete caramelice cada uno.

Vinagreta

- Coloque en un bowl las semillas de *tomate* junto con el *vinagre*, el aceite de trufa, el polvo de caramelo, el *orégano*, el *ciboulette* y condimente con sal
- Mezcle.

Radicheta

- Corte los tallos de **radicheta** y colóquelos en un bowl.
- Añada la sal gruesa y el aceite de trufa.

Presentación

- Sirva en un plato los ravioles y los tallos de *radicheta*.
- Coloque sobre estos la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tallos-de-radicheta-con-mango-graso