

# Terrina de foie y mermelada de ciruelas

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Azúcar moreno:** 1 cda

**Pimienta:**

**Vino Oporto:** 1 Chorrillo

**Foie fresco:** 500 g

**Sal:**

### Para acompañar:

**Grisines:** 8 Unidades

**Panes simples:** 3 Unidades

**Tostadas:** 4 Unidades

### Para la mermelada:

**Azúcar moreno:** 50 g

**Ciruelas pasas sin hueso:** 300 g

**Estrella de anís:** 1 Unidad

**Canela:** 1 Rama

**Vino Tinto:** 500 Ml.

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 250°C.
- Colocamos las ciruelas en remojo con una parte del vino tinto
- Reservamos.
- Por otro lado, limpiamos muy bien el foie con las manos con unos guantes
- Lo disponemos en pedazos sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y salpimentamos
- Espolvoreamos con azúcar y mojamos con un chorrillo de *Oporto*.
- Horneamos a una temperatura de 250° durante 15-20 segundos para que apenas se ponga brillante.
- Lo retiramos del horno y colocamos dentro de un molde o terrina forrado con papel de horno

- Lo presionamos bien para que se compacte y tapamos con papel de horno con un peso encima
- Lo reservamos en la heladera, al menos una noche.

## Para la mermelada

- Mezclamos todos los ingredientes en un *cacero* y llevamos a hervor hasta que el vino haya reducido hasta la mitad por lo menos
- Apagamos el fuego, retiramos la canela y el anís y escurrimos las ciruelas del vino.
- Trituramos las ciruelas y reservamos la mermelada.
- Presentamos un trozo del foie con sal marina y una cucharada de la mermelada a un lado acompañado de las tostadas, grisines y panes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-foie-y-mermelada-de-ciruelas>