Terrina integral de foie con fondo rojo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Foie-gras de pato: 2 k

Fondo rojo

Flores de santa rita: 10 Unidades
Jugo de Limón: 1 cda.
Azucar: 15 grs.
Polvo de santa rita(flores): 2 g
Sal: A gusto
Maicena diluída en agua fría: 1 cdita.
Consomé de gallina: 1 1/2 Taza

Galleta integral

Mijo: 10 g
Almendras: 30 grs.
Azucar: 35 grs.
Vino Blanco: 1/4 Taza
Nougatine de yogurt: 12 g
Regaliz: A gusto
Jengibre: A gusto
Sal: A gusto
Avellanas: 30 g
Miga de pan: 25 g
Nueces: 30 g
Manteca derretida: 40 g
Maicena: 8 g

Varios

Flores naturales: Cantidad necesaria

Vinagreta

Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de jerez: 1 cda.
Aceite de perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Galleta integral

- Pique las almendras, las nueces, las avellanas y la miga de pan.
- Mezcle los ingredientes picados en un bowl junto con el nougatine de yogurt, el polvo de hornear, el mijo, el azúcar, la *manteca* y el vino blanco
- Condimente con polvo de *regaliz*, *jengibre* y sal.
- Coloque la galleta entre dos silpat y aplaste con la ayuda de un rodillo.
- Cocine en horno a 180 ºC hasta que este ligeramente dorado, durante 15 minutos
- Retire.

Fondo rojo

- Coloque en una olla el consomé de *gallina*, el *jugo* de *limón* y el polvo de santa rita, deje cocinar unos minutos.
- Incorpore luego las flores y añada la *maicena* previamente disuelta para ligar
- Mezcle mientras hierve y agregue la sal.
- Retire, triture y cuele.

Vinagreta

- Coloque en un bolw aceite de *perejil*, el *vinagre* de jerez y condimente con sal y pimienta

Armado

- Corte la terrina en porciones.
- Corte la galleta con las manos y coloque un trozo de galleta a cada lado de la porción de terrina
- Coloque en un plato, añada el fondo rojo y la vinagreta

Presentación

- Decore con flores naturales y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-integral-de-foie-con-fondo-rojo