

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 °C 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 bowl 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>