

Tostadas en brioche con peras y foie gras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Blanco: 200 cc

Peras: 4 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Agua: 500 cc

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Laurel: 1 Hoja

Bebida sugerida

Vino Gewürztraminer 1994:

Foie gras

Sal: A gusto

Foie Gras: 2 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Opcional

Almendras fileteadas tostadas: grs.

Laurel:

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Vinagre de Vino Blanco: 2 cdas.

Vino Gewürztraminer: Cantidad necesaria

Apio: 2 Ramas

Manteca: 25 g

Fondo de Carne: 300 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Tostadas

Leche: 250 cc

Huevos: 3 Unidades

Manteca: 50 g

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Pan Brioche: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Peras

- Pele las peras y corte al medio.
- Cocine las peras con la pimienta, el *laurel* el azúcar, el vino y el agua hasta que estén tiernas
- Cuele y corte la mitad en rebanadas y el resto en *brunoise* para la salsa.

Salsa

- Pique finamente, la *cebolla*, el *apio*, el *ajo* y la *zanahoria*.
- En una *cacerola* con *manteca* dore la *cebolla*, la *zanahoria*, el *apio* y el *ajo*.
- Agregue el *vinagre* y deje evaporar.
- Cubra las verduras con el vino y cocine hasta reducir a la mitad de su volumen.
- Pase por un colador chino, vuelva al fuego, agregue el fondo de carne y continúe con la reducción.
- Incorpore la *brunoise* de peras.
- Rectifique la sazón.

Tostadas

- Abra la *chaucha* de vainilla a lo largo y raspe las semillas.
- En un bowl mezcle los huevos, el azúcar, las semillas de vainilla y la leche.
- Corte 4 rebanadas gruesas de pan y remoje en la preparación anterior.
- En una sartén con *manteca* dore las rodajas de brioche.

Foie Gras

- Corte el foie gras en rebanadas de 1 centímetro y pase por *harina*.
- En una sartén no muy caliente dore las rebanadas de foie.

Presentación

- Sirva una tostada en la base de un plato, encima las peras y el foie, espolvoree con sal marina y pimienta.
- Sirva la salsa en los bordes del plato.
- Esparza almendras fileteadas y tostadas en todo el plato.
- Decore con *laurel*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostadas-en-brioche-con-peras-y-foie-gras>