

ESCALOPE DE FOIE CON ALCACHOFAS CONFITADAS Y CONSOME DE JAMON



INGREDIENTES

Escalopes de foie congelados

Alcachofas confitadas

Coliflor

Nata

Mantequilla

Caldo de jamón

Aceite de hierbas

Sal Maldon

MODO DE HACERLO

Descongelar los escalopes de foie. Dorar en una sartén caliente a fuego medio y reservar.

Dorar las alcachofas sobre un poco del resto de la grasa.

Cocer los ramilletes de coliflor cubiertos con nata líquida. Cuando esté blanda triturar con cuchillas y añadir una nuez de mantequilla para emulsionar. Salpimentar y mantener caliente.

Poner a reducir el caldo de jamón o espesar con un poco de xantana o maicena

Terminar de hacer los escalopes en el horno a temperatura de 150°

Sobre una base del puré de coliflor disponer los escalopes de foie, acompañar con las alcachofas confitadas. Regar con la reducción de caldo de jamón y decorar con un poco de aceite de hierbas y sal Maldon