

## MILHOJAS DE FOIE Y MANGO CON SALSA DE VINO SAUTERNES



### INGREDIENTES

500 g foie fresco  
sal, pimienta sechuan  
2 mangos  
10 g jengibre fresco  
300 g zumo naranja

#### **SALSA BIGARRADE SAUTERNES**

150 g azúcar  
100 g vinagre vino blanco  
150 g vino Sauternes

½ cucharada pimienta verde  
sal  
1 pan de brioche congelado

#### **DECORACIÓN**

Sal en escamas  
Jengibre confitado

## MODO DE HACERLO

Cortar el foie en escalopes de grosor mediano, salpimentar con la sal y pimienta de Sechuan y marcar en una sartén bien caliente por ambos lados. Justo en el momento de servir, calentar en el horno a 180° durante 3 minutos.

Pelar el mango y con la ayuda de una mandolina sacar tiras del grosor de los escalopes de foie. Colocar en un recipiente y macerar en el zumo de naranja, el jengibre rallado y la pimienta verde. Macerar durante 30 minutos.

Ecurrir el mango de la marinada, secar bien y dorar a la plancha sobre un poco de mantequilla hasta que quede levemente crujiente la superficie. Reservar el jugo de la marinada.

En la sartén donde se han dorado los escalopes de foie, hacer un caramelo con el azúcar y desglasar con el vinagre blanco y el vino Sauternes. Cocer unos minutos. Agregar el marinado reservado y seguir cociendo hasta conseguir una salsa con textura. Si es necesario, añadir un espesante.

Cortar el brioche congelado en láminas muy finas con ayuda de una mandolina. Pintar con aceite de oliva y hornear a fuego medio hasta que esté muy crujiente.

## PRESENTACIÓN

Disponer unas tiras de mango crujiente en el plato, encima colocar un escalope de foie.

Sazonar con sal en escamas y pimienta de Sechuan.

Disponer un poco de la salsa bigarrade de Sautenerne.

Al lado presentar una rebanada crujiente de brioche.

Decorar con unos trocitos de jengibre confitado.