

TERRINA DE FOIE GRAS RELLENA DE CASTAÑAS



INGREDIENTES

1 foie (450-550 g)

Marron glacé

Sal, pimienta, vino Sauternes

GELATINA VINO SAUTERNES

200 g vino sauternes

1 cucharadita azúcar moreno

4 g gelatina (2 hojas)

TERRINA DE FOIE GRAS RELLENA DE CASTAÑAS

MODO DE HACERLO

Descongelar el foie y mantener a una temperatura de 13-15°.

Dividir los lóbulos. Empezar por el lóbulo grande y después el pequeño. Separar las venas con cuidado para evitar se rompa.

Calcular por cada kilo de foie ya limpio:

12-14 g. de sal y 1 g pimienta. (también se le puede añadir un poco de azúcar)

12-14 ml de licor.

Salpimentar los lomos ya limpios por la parte de la pie y después por la parte interior.

Preparar la terrina (medio kilo)

Cortar el lóbulo grande a la medida de la base de la terrina y compactar. Introducir los marrón glacé partidos en trozos. Disponer los trozos de foie por encima y formar capas de foie y marrón glace.

Terminar cubriendo la terrina con el otro lomo con la piel hacia arriba.

Cubrir la terrina con papel antiadherente de horno y envasar al vacío.

Hervir el agua 70°, apagar el fuego y sumergir la terrina. Dejar durante 1 hora dentro del agua. Retirar y sumergir en un baño María con hielo.

GELATINA VINO SAUTERNES

Rehidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Calentar el vino con el azúcar hasta disolver. Retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina bien escurridas.

Disponer sobre un molde y enfriar en nevera.

Servir los trocitos de foie sobre una base de Pan CARASATU y acompañar con unos dados de gelatina de vino Sauternes.