

"Zócalo de foie envuelto en manzana caramelizada, reducción de Balsámico y crema de higos"

Héctor Carabias, Jefe de Cocina de El Corrillo



1. Preparación del Zócalo de foie envuelto en manzana

Ingredientes:(16 unidades)

Moldes de silicona, 700gr. Foie extra, una pizca de azúcar, sal y pimienta, coñac (calidad media alta), dos manzanas, limón, azúcar, hielo, agua.

Elaboración: Desvenar el foie intentando no desmenuzarlo demasiado. Pelar, laminar y escaldar la manzana en agua, azúcar y limón. Cortar la cocción en agua, hielo, azúcar y limón. Escurrir. Preparamos el foie con sal, coñac, azúcar y pimienta. Forramos los moldes de silicona con la manzana escaldada, bien escurrida. Meter la elaboración del foie en el horno, moldear en los moldes de silicona encima de la manzana. Cerrar los moldes con las propias láminas de manzana, ponemos un simpat encima y enfriar. Desmoldar y caramelizar con azúcar y un sello caliente.

2. Preparación de la confitura de remolacha

Ingredientes:

Remolacha fresca, azúcar, agua

Elaboración:

Pelar la remolacha y ponerla cocer con el agua y el azúcar. Triturar y colar.

3. Preparación de la crema de higos

Ingredientes:

1kg. higos, ½ kg. agua, 1kg. azúcar.

Elaboración.-

Pelar los higos y cortarlos en gajos. Poner a cocer con el agua y el azúcar. Triturar y colar.

4. Preparación de la vinagreta de frutos secos

Ingredientes:

Frutos secos, reducción de vinagre balsámico, aceite de oliva.

Elaboración:

Machacar los frutos secos y mezclar con 2 partes de la reducción y 1 parte de aceite.

5. Preparación de la vinagreta de jengibre

Ingredientes:

Jengibre en juliana muy fina, reducción de vinagre balsámico, aceite de oliva.

Elaboración:

Mezclar el jengibre con 2 partes de vinagre balsámico y 1 parte de aceite.