



Terrina de foie con tostas de vainilla y mermelada de ciruela

Autor: Pablo de Villoria, Restaurante Las Meninas
(Salamanca)

Ingredientes (4 pax):

- 800g foie fresco de 1º calidad.
- sal,
- pimienta
- canela
- azúcar
- Oporto
- Brandy
- Grand Marnier
- 8 minimanzanas.
- 20 higos.
- 300g azúcar.
- 30g de krispy piña.
- reducción de vinagre de Módena.
- 10 rebanadas de pan de molde o 2 láminas de tramezzini.
- 100 ml de aceite de girasol.
- 1vaina de vainilla.

Elaboración:

Foie: Desvenar el foie, macerarlo y hornearlo a 50°C hasta que se deshagan los lóbulos. Una vez está hecha la crema, se introduce en los moldes y se enfría.

Puré: Con el azúcar y los higos se elabora una mermelada.

Las minimanzanas se cortan a la mitad y se caramelizan al fuego.

El pan se hornea en cuadraditos y se aliña con el aceite de vainilla (aceite macerado en un recipiente cerrado durante semanas con la vaina de vainilla en trocitos).