

RECETA RESTAURANTE "LA FÀBULA"
CON LAS CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

COMPACTO DE FOIE CON CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS,
SIROPE DE COCA COLA Y CRUJIENTE DE PLÁTANO



INGREDIENTES:

- 1 Hígado de pato fresco
- 50 g de Cerezas del Valle de Las Caderechas
- Sal, azúcar y pimienta blanca, c.s.
- Gotas de Armagnac o Cognac
- Almíbar: mitad azúcar, mitad agua
- Plátanos Macho

ELABORACIÓN

Deshuesamos las cerezas.

En un cazo damos un hervor a las cerezas con el almíbar y colamos. Reservar.

Limpiamos bien el foie de venas, lo extendemos en una bandeja y añadimos la sal, el azúcar, la pimienta blanca y el licor.

Mezclamos con cuidado la mezcla y la introducimos en la Termomix unos minutos con un poco de temperatura.

Forramos unos moldes con papel film, los llenamos con el foie y, por último, con cuidado, vamos añadiendo las cerezas. Dejamos reposar en frío durante, al menos, 8 horas.

Para los crujientes de plátano

Pelar los plátanos macho y cortar muy fino. Freír estas lonchas en abundante aceite, salar y reservar.

Para el sirope de Coca Cola

Reducir la Coca Cola hasta que tome consistencia de caramelo. Reservar en un biberón.

PRESENTACIÓN

Cortar el foie con ayuda de un cuchillo fino, servir en el plato y decorar con el sirope y las láminas de plátano.