



FOIE FRESCO A LA PLANCHA CON POLVO DE PALOMITAS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
4 lonchas de Foie fresco
1 bolsa Palomitas
100 ml Vinagre de Módena
50 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Hacemos las palomitas en el microondas y las trituramos en un vaso para batidora. Reservamos.

Ponemos a reducir el vinagre con el azúcar hasta obtener un jarabe ligero.

En una sartén al fuego marcamos el foie por ambos lados. Lo sacamos sobre papel absorbente.

Colocamos el foie sobre el plato y cubrimos la mitad de la loncha con polvo de palomitas. Salseamos alrededor con unas gotas de la reducción de vinagre.



PRECIO
ALTO



TIEMPO
45'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
5/10