



Foie Lingote

Para 12 lingotes

Preparación parfait de foie

Ingredientes

200	gr	foie
162	ml	nata
50	gr	mantequilla
2	gr	sal
4	gr	azúcar glass
7	hojas	de gelatina



Elaboración

Trocear el foie en dados pequeños. Agregar la sal y azúcar. Colocar en la thermomix, hervir la nata y agregar las hojas de gelatina e incorporar en la thermomix. Dar 15 segundos sin temperatura a velocidad máxima. Colar por chino fino y con ayuda del chino pistón rellenar los moldes, abatir y cortar a la mitad, reservar en el congelador.

Kappa de oro

Ingredientes

250	ml	vino dulce
6	gr	kappa
2	gr	oro

Elaboración

Llevar a ebullición todos los ingredientes. Bañar el lingote con esta mezcla rápidamente y reservar en nevera.

Glice de oro

Ingredientes

100	ml	aceite de oliva
6	gr	glice
5	gr	polvo de oro

Elaboración

Poner a calentar la mitad de aceite e incorporar el glice, llevar a 60 C, disolver bien e incorporar el resto del aceite.

Reservar dentro de un recipiente por 24 horas.

Agregar el polvo de oro una vez trascurrido el tiempo necesario y remover hasta que se emulsione por completo.

Reservar en nevera hasta su uso.