

TARRINA DE SETAS CON CENTRO DE FOIE-GRAS

INGREDIENTES

Para 8 personas

- 1 kilo de setas frescas variadas.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- 250 g de flauta de 'mousse' o de bloque de foie-gras de pato
- 4 huevos.
- 1,5 vasos (150 cl) de nata líquida.
- sal y pimienta
- mantequilla y pan rallado para el molde.

PREPARACIÓN

Congelar la flauta de foie-gras. Limpiar las setas con un paño, trocearlas, saltearlas en el aceite y reservar dos tercios.

Pasar el resto de las setas(un tercio), los huevos y la nata por la Thermomix y salpimentar.(*)

Mezclar con el batido las setas reservadas y llenar hasta casi la mitad un molde de aluminio tipo plum-cake engrasado y espolvoreado de pan rallado.

Poner la flauta de foie-gras congelada en el centro y cubrir con el resto de la mezcla.

Introducir el molde en el horno a 180° al baño María, con agua que lo cubra hasta la mitad 40-50 minutos.

Dejar templar para que se corte fácilmente y servirlo.