

TIMBAL DE ALCACHOFAS CON FLAN DE FOIE-GRAS AL OPORTO

INGREDIENTES

180 g Foie-gras extra moular

1,5 Dl. Nata líquida hervida

1,5 Dl. Salsa bechamel ligera

4 unidades Yema de huevo

Sal y pimienta blanca

PARA LA VINAGRETA

300 CC oporto

foie-gras (la grasa)

3 cucharas sopera aceite de confitar los ceps

sal y pimienta

PARA LA GUARNICIÓN

10 corazones de Alcachofa

250 CC aceite de girasol

Ceps confitados en daditos

harina

sal maldon

PREPARACIÓN

Confitar los corazones de alcachofas en un bote de cierre hermético al baño María durante unos 15 minutos, cubiertos con el aceite de girasol y agua. Dejar enfriar dentro del baño. Saltear el Foie-gras en una sartén bien caliente 60 segundos por cada lado. Dejar reposar y separar la grasa que ha soltado para la vinagreta. Poner en un Thermomix el foie-gras salteado, la nata, la bechamel, las yemas, sal y pimienta, a 80° durante 12

minutos. Pasar por el colador fino y dejar enfriar. Reducir el oporto a 125 CC. Con máquina cortafiambres, cortar en láminas finas las alcachofas y disponerlas en un molde bien escalonadas. Rellenar con el flan de foie gras y cerrar el timbal con la misma alcachofa. Enharinar los daditos de ceps confitados y freír a gran fritura. Desmoldar el timbal y emplatar. Napar con la vinagreta hecha con el oporto reducido, más la grasa del foie-gras y el aceite de ceps confitados. Espolvorear con un poco de sal Maldon. Disponer los ceps fritos. Servir templado.