

Alcachofas fritas con escalope de foie en salsa de Oporto

30 min
media

Ingredientes

- Alcachofa 3 unid.
- Foie 35-40gr.
- Jugo de Oporto 15 gr.
- Jugo de carne 15 gr.
- Sal Salinas de Añana
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

Primeramente, se limpian bien y filetean las alcachofas. Posteriormente, se fríen en aceite un poco fuerte, para que tomen ese colorcito tan característico. Posteriormente, se colocan en papel secante.

Después, se marca el foie a la plancha por ambos lados

Por último, se emplata, colocando como base el foie y encima las alcachofas para después verter ambos jugos y echar una pizca de sal Salinas de Añana.