

Alcachofa rellena de confit de pato con salsa de boletus, foie y trufa

90 min
media

Ingredientes

Ingredientes:

- 400 g de alcachofas frescas
- 200 g de cebolla tierna
- 100 g de ajos tiernos
- 40 g de foie fresco

Para la bechamel de trufa:

- 50 g de harina de trigo
- 40 g de mantequilla de trufa
- 100 ml de leche
- Sal al gusto

Para la salsa de boletus:

- 200 g de boletus
- 100 g de cebolla tierna
- 50 g ajos tiernos
- 50 g de foie fresco

Para el gel de pacharán y granadina:

- 100 ml de pacharán
- 100 ml de granadina
- 5 gr de xantana

Preparación

Pasos a seguir

Relleno confit de pato:

hacer una farsa con el confit desmigado, la cebolla tierna, los ajos tiernos y el foie.

Hacer una bechamel suave aromatizando con la mantequilla de trufa.

Incorporar la bechamel a la farsa.

Salsa de foie y boletus:

Tras cortar finamente la cebolla y los ajos tiernos, los freímos a fuego lento hasta pochar. Agregamos una cucharada de mantequilla y los boletus. Cuando los boletus empiecen a soltar agua agregamos el foie y salaremos. Seguimos friendo a fuego lento y cuando la salsa presente un aspecto uniforme, agregaremos la nata y reduciremos.

Gel de pacharán y granadina:

Reducir el pacharán hasta que pierda el alcohol, añadirle la granadina y después la xantana y pasar por la túrmix

Cocción de las alcachofas:

En una olla se echan las alcachofas enteras sin pelar, se cubren de agua y se ponen a fuego medio partiendo de agua fría. Se dejan unos cincuenta minutos. Se retiran del fuego, se refrescan en agua y hielo y se pelan dejando el corazón y el rabo. En el centro de la alcachofa se le hace un hueco para el relleno.

Final y presentación:

En el centro del plato se coloca una alcachofa partida por la mitad. Se salsea con la salsa de foie y alrededor se coloca el gel de pacharán con unos pistachos troceados.