

# Bombón de foie con chocolate negro, almendras y maracuyá

## Ingredientes

### Para 25-30 bombones de 30 gr cada uno

- - 750 gr de foie gras (hígado crudo de pato fresco)
- - 300 gr de crema de leche
- - Chocolate negro 72% cacao
- - 8 gr o 4 hojas de gelatina
- - Almendra en granillo
- - 15 g de sal
- - 10 g de azúcar
- - Zumo de maracuyá

Los antiguos egipcios ya sentían devoción por el foie y parece que siglos después todavía seguimos venerando este producto. Joan y Eva, responsables del [Restaurante Sadoll](#), lo saben y por eso incorporan este alimento habitualmente a su carta. En esta ocasión, lo convierten en un bombón y lo cubren con una capa de chocolate negro. Una exquisitez que sorprende por su contraste de sabores pero también por su fácil elaboración.

### Elaboración:

- Poner las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría durante 5 minutos para que se hidraten.
- Limpiar y desvenar la pieza de foie con la ayuda de un cuchillo y de las manos. Separar los lóbulos y extraer, poco a poco, la vena principal y las venas más pequeñas. Cortar el foie a dados y reservar.
- En un cazo, colocar la crema de leche, la sal y el azúcar, calentarlo hasta que

arranque a hervir y retirar del fuego. Opcionalmente se puede añadir algún licor tipo brandy o armañac.

- Escurrir la gelatina ya hidratada y mezclarla bien con la crema de leche, todavía caliente, para que se deshaga. Remover con intensidad para evitar que queden trozos de gelatina.
- Colocar en la thermomix o en un recipiente para batidora los trozos de foie y la crema de leche hervida y mezclar. Si hace falta, dar previamente un punto de calor para que el foie no esté completamente crudo y se deshaga mejor.
- Pasar la mezcla por un cedazo o un colador chino para evitar que queden restos de venas del foie y para conseguir una textura homogénea y fina.
- Reservar la mezcla en un recipiente y dejarla en la nevera durante un día para que la gelatina haga su efecto y el foie se endurezca.
- Posteriormente, con un bolero para helados, hacer bolas de foie, depositarlas en un recipiente y congelarlas.
- Colocar el chocolate en un cazo al fuego hasta que se funda.
- Introducir un palillo en la bola de foie congelada y sumergirla en el chocolate caliente. Antes de que el chocolate se endurezca, mojar la bola con un poco de almendra en granillo.
- Pinchar todas las bolas en una bandeja de porexpan o similar y colocarla en la nevera una hora para que el chocolate se endurezca del todo.

### **Emplatado:**

- Para servirlo, se acompaña con un vasito de zumo de maracuyá.