

## **FOIE EN COSTRA DE PAN AHUMADO, JUGO LIGADO DE RÚCULA Y GELÉE DE CEREZAS**

### ***INGREDIENTES PARA 4 RACIONES***

Para el foie:

- terrina de foie 1/3 de una entera
- pan: 4 rodajas finas cortadas a lo largo en la cortadora de fiambres
- sal ahumada

Para la gelée:

- boirón de cerezas
- gelatina: 8

Para el jugo:

- 1 paquete de rúcula
- mahonesa



### ***ELABORACIÓN***

El Foie:

Cortar el foie en pequeñas porciones de unos 25 gr en forma rectangular.

Colocar los trozos de foie sobre las láminas de pan (que previamente se habrán espolvoreado con la sal ahumada) y enroscarlos. Reservar.

La gelée:

Calentar un tercio del boirón de cerezas, añadirle la gelatina rehidratada y mezclar con el resto del boirón. Estirarlo sobre moldes alargados.

El jugo de rúcula:

Licuar la rúcula y mezclar el jugo con un poco de mahonesa para que el jugo tome cuerpo.

Emplatado:

Marcar el foie a la plancha por las cuatro esquinas. Cortar la gelée rectangularmente y colocarlo a un extremo del plato. Espolvorearla con la sal Maldón. Cruzar el jugo de rúcula de un lado al otro del plato. Espolvorear con un poco de sal ahumada al lado opuesto de la cereza.

Colocar el foie planchado en el centro junto con una hoja de rúcula aliñada con vinagre de módena blanco.