

ZIGURAT DE TERNERA RELLENO DE BOLETUS DE SORIA Y FOIE DE VILLAMARTÍN SOBRE MANZANA CARAMELIZADA Y PURÉ DE PATATA

INGREDIENTES

- 1 Filete de ternera
- 50 gr. de Boletus
- 2 Rodajas de Foie
- Pan rallado
- Huevo
- Sal y pimienta
- Manzana
- Puré de patata
- Azúcar
- Aceite de Oliva
- Mantequilla
- Perejil picado



PROCEDIMIENTO

Para el zigerat:

Cogemos el filete y lo rellenamos con el foie y los boletus. Lo enrollamos, lo salpimentamos y lo metemos en papel film. A continuación, vamos a ir dándolos vueltas en forma de chorizo presionando por los laterales.

Atamos los dos laterales y dejamos en la nevera que coja forma durante 1/2 hora. Luego lo pasamos por pan rallado, huevo y otra vez pan rallado. Lo freímos en aceite de oliva a fuego medio y lo reservamos.

Para la manzana:

Cortamos la manzana en 4 gajos, calentamos una sartén con el azúcar y cuando se esté empezando a caramelizar añadimos la manzana y la dejamos 30 segundos por cada lado. Luego, fuera del fuego, añadimos una nuez de mantequilla para que la manzana se termine de cocinar y quede suelta y brillante.

PRESENTACIÓN

Colocamos los gajos de manzana en el fondo del plato, a la ternera le cortamos los bordes y la cortamos sesgada (de ahí su nombre de zigerat), la colocamos encima de la manzana y al lado una quenelle de puré de patata.

Decoramos con un poco de cebollino o perejil picado.