

MÁRMOL DE FOIE DE VILLAMARTÍN CON MORCILLA DE FUENTE ANDRINO, MANZANA Y GEL DE VINO DULCE

INGREDIENTES

- 200 gr. de Micuit de Pato
- 1/2 Morcilla de Fuente Andrino
- 1 Manzana Verde
- Azúcar
- Agua
- 2 gr. de Agar Agar
- 200 ml. de Vino dulce
- 2 Hojas de gelatina
- Mix de lechugas
- Tomate Cherry



PROCEDIMIENTO

Para la gelatina de vino:

En un recipiente hidratamos las hojas de gelatina en agua.

Ponemos el vino en un cazo a hervir, después de evaporar un poco el alcohol, lo retiramos del fuego y añadimos la gelatina; lo colamos y reservamos.

Para la manzana caramelizada:

Cortamos cuadrados de manzana de unos 5x3 cm y los caramelizamos con el azúcar y reservamos.

Para la morcilla:

Quitamos la piel de la morcilla y con agua la licuamos un poco, la calentamos en un cazo y añadimos 2 gramos de agar-agar, lo mezclamos todo bien y reservamos.

Montaje :

En un molde cuadrado, en su base ponemos micuit de pato, echamos un poco de gelatina de vino, después la manzana, otra cucharada de gelatina y seguido la morcilla. Dejaremos reposar en la nevera 10 minutos y repetiremos el proceso otra vez, micuit, gelatina, manzana, gelatina, morcilla y acabaremos con otra capa de micuit. Dejamos reposando 1 hora en la nevera.

PRESENTACIÓN

Desmoldamos el mármol de foie y lo cortamos en tacos de 1/2 cm, lo colocamos en un plato y lo acompañamos con un poco de mix de lechugas, un tomate cherry y panecillos tostados si se desea.