



# ENSALADA DE FOIE-GRAS SOBRE TORRIJA DE OPORTO

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 40 g de aceite de oliva
- 20 g de vinagre
- 20 g de mermelada
- 300 g de brotes variados
- 200 g de foie-gras de pato fresco
- 300 g de manzana reineta
- 5 g de mantequilla
- 10 g de azúcar
- 80 g de pan de molde
- 1 unidad de huevo
- 20 g de mermelada
- sal
- sal
- 100 ml de vino de oporto

## LA PREPARACIÓN

- Corta las rebanadas de pan con cortapastas redondo, mójalas en el Oporto, escúrrelas y rebózalas con el huevo batido y fríelas en aceite.
- Disuelve la mermelada con el vinagre, sazona con sal y añade emulsionando el aceite.
- Corta filetes de foie-gras y prepáralos en una sartén muy caliente, sin nada de aceite. Pon encima de cada uno un granito de sal Maldon.
- Coloca en los platos un montoncito



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Hidratos de carbono 34 g	Grasas 28.9 g
Kcal 483	Proteínas 12.9 g

de ensalada aliñada con la  
vinagreta, en el centro la torrija  
untada con la mermelada de  
frambuesa y sobre ella el foie-gras.  
Al lado las manzanas