

TIMBAL DE FOIE CON MORCILLA, GUISANTES Y PISTACHOS



Tipo: **ENTRANTE**

Temperatura: **CALIENTE**

Estación: **OTOÑO**

Para la crema de morcilla:

INGREDIENTES:

- 100gr de morcilla del timbal
- 200gr de caldo de pollo

ELABORACIÓN:

- 1.- triturar en la termomix a 60° C durante 8 minutos
- 2.- colar y reservar

UTENSILIOS:

- termomix
- colador

Para el aceite de pistachos repelados:

INGREDIENTES:

- 100gr de pistacho repelado
- 100gr de aceite de girasol

ELABORACIÓN:

1. mezclar los ingredientes y triturar por la termomix
2. colar y reservar

UTENSILIOS:

- Cazo
- Colador
- termomix
- Tupèr

Para el timbal de morcilla:

INGREDIENTES:

- 25gr de manteca de cerdo
- 35gr de cebolla
- 7gr de ajo
- 50gr de oreja confitada
- 50gr de panceta confitada
- 100gr de morcilla bouden o sangre cocida

ELABORACIÓN:

1. Picar en brunoise la cebolla, el ajo, la oreja y la panceta
2. Poner a calentar la manteca de cerdo saltear el ajo y la cebolla
3. Añadir la oreja y la panceta dejar cocinar 5 minutos a fuego medio
4. Añadir la morcilla sin piel
5. Mezclar bien
6. Estirar en una bandeja con un grosor de 1cm
7. Dejar enfriar para que cuaje
8. Cortar con un corta pasta de unos 5cm de diámetro
9. Reservar

UTENSILIOS:

- tabla de cortar
- cuchillo
- bol
- tuper o gastronom

Para el salteado de guisantes y habas:

INGREDIENTES:

- 35gr de aceite de oliva
- 35gr de cebolla
- 7gr de ajo
- 50gr de panceta confitada
- 50gr de guisantes
- 50gr de habas

ELABORACIÓN:

1. escaldar las habas y repelar
2. Picar en brunoise la cebolla, el ajo, la oreja y la panceta
1. Poner a calentar el aceite de oliva, saltear el ajo y la cebolla
2. Añadir la panceta dejar cocinar 5 minutos a fuego medio
3. Añadir las habas y los guisantes cocinar 5 minutos a fuego medio
4. reservar

UTENSILIOS:

- tabla
- sartén
- tuper

Para terminar:

INGREDIENTES:

- terrina de foie
- la morcilla
- el salteado de guisantes
- la crema de morcilla
- el aceite de pistacho
- azúcar
- hojas de menta

ELABORACIÓN:

1. en un timbal poner en la base la morcilla, encima el salteado de guisantes y sobre este la terrina de foie
2. con la pala de quemar bien caliente quemar la terrina con azúcar
3. poner el timbal al horno a 200° C durante 2 minutos aprox
4. calentar la crema de morcilla y poner una cucharada en el fondo del plato
5. poner el timbal encima de la morcilla
6. hacer un cordón con el aceite de pistacho
7. sacar el aro de metal
8. terminar con las hojas de menta, cristales de sal y pimienta negra recién molida

UTENSILIOS:

- plato sopero
- pala de quemar
- molde de acero
- espátula