

Cocinero: Erika Sánchez
 Restaurante: La Traserilla (Palencia)

Tiempo: 60 min.
 Categoría: Entrante

Coste: Bajo
 Dificultad: Fácil



Ingredientes

(Para 4 personas)

Pimiento de Torquemada	1 unidad
Berenjena	1 unidad
Manzana Reineta del Bierzo	1 unidad
Queso de cabra rulo de Ávila	100 gr
Foie de pato	150 gr
1 vaso de vino dulce	1 vaso

Elaboración

Asar por separado, en bandejas diferentes, a 180 grados durante 20 minutos la manzana, 40 minutos la berenjena y 50 el pimiento.

Pelar las verduras y reducir el caldo resultante de asar el pimiento.

Añadir el vino dulce a la reducción del caldo y dejar reducir otro poquito.

Montaje del plato

Montar en un aro de acero el plato e ir introduciendo una base de pimiento, berenjena man-

zana y queso de cabra, repetimos y culminamos con pimiento y medallón de foie.

Poner en el horno 180 grados durante 10 minutos. Desmoldar y salsear con la reducción de vino y pimiento y... destrozarse a gusto para mezclar bien los sabores y saborear al máximo el plato.

Consejos

Si se usan pimientos ya asados en bote, que no tengan ajo, que a este plato no le va mucho.

Si no se encuentra queso de cabra se puede cambiar por un queso tipo crema.

Si no se encuentra foie fresco se puede comprar un medallón de micuit o terrina neutra, sin muchos sabores añadidos.

Aprovecha el calor del horno para asar unas manzanas con miel y pasas, hacer un fácil bizcocho de yogur o una rica pizza casera.

Si se puede, es interesante asar la verdura el día anterior, ya que de esta forma no habrá que esperar a que se enfríe para pelarla y en diez minutos está listo este plato.