



### ✕ Cocina

## Parrilla de San Lorenzo

Valladolid

La Parrilla de San Lorenzo nos sugiere estas navidades una receta muy especial, que combina lo mejor de nuestros productos tradicionales con un toque exótico. Pero si puedes, acércate a su establecimiento, donde podrás degustar un menú Tierra de Sabor en un entorno artístico inigualable, donde las obras de arte, los objetos de valor y las piezas antiguas, convierten la experiencia de comer y compartir la mesa, en un acto altamente gratificante. Más información en [www.parrilladesanlorenzo.es](http://www.parrilladesanlorenzo.es)

### ♥ INGREDIENTES (4 personas)

#### Para la crema:

- 200 g de patata
- 100 g de boletus edulis
- 1 dl de nata
- ½ l de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal, pimienta

#### Para el pan de mango:

- 100 g de harina
- 1 dl de puré de mango
- 5 dl de agua
- Un sobre de levadura
- Un huevo
- Sal y pimienta negra

#### Para el foie:

- 100 g de foie
- Sal y pimienta negra

### ♥ PREPARACIÓN

#### Para la crema:

En una cazuela salteamos los boletus con una pizca de sal y pimienta negra, añadimos las patatas en cachelos, rehogamos e incorporamos la nata y el agua, cocemos todo. Trituramos, lo tamizamos y reservamos.

#### Para el pan de mango:

Con la harina hacemos un volcán e incorporamos en el centro todos los ingredientes, mezclamos y amasamos. En un molde untado de mantequilla y harina incorporamos la masa y fermentamos.

Hornear a 170 grados 20 minutos.

Dejamos enfriar y cortamos en dados de 3x3cm y 1cm de alto y horneamos 30 minutos a 140 grados, dejamos enfriar y reservamos.

#### Para el foie:

Ponemos una sartén al fuego con sal y pimienta, cuando esté caliente añadimos el foie en trozos y cocinamos.

### ♥ EMPLATADO

En un plato hondo ponemos la crema, en el medio añadimos el costrón y encima el foie, decoramos con unos brotes de cebolla encima del foie y unas esferificaciones de aceite de chile en la crema.