

Cremoso de foie gras, gelatina de moscatel, crumble de cebolla y limón amargo

Ingredientes para 8 personas

Para el cremoso de foie

Ingredientes: 300 g. de nata líquida, 300 g. de *foie gras* desvenado, 0,7 g. de agar-agar, 6 g. de sal y 0,5 g. de pimienta negra molida.

1. Hervir la nata con el agar-agar, la sal y la pimienta bien disueltos. Una vez ha hervido, pasar al vaso de Thermomix, donde tendremos el *foie gras* troceado.
2. Trituraremos el conjunto durante aproximadamente un minuto, trabajándolo con 50°C de calor. Colaremos la crema y la introduciremos en la máquina de vacío para sacar el aire de la elaboración. Este proceso lo haremos 3 veces.
3. Tendremos preparados los recipientes donde pondremos el cremoso y los llenaremos hasta la altura que corresponda. Y por último, lo reservamos en la nevera.

Para la gelatina de moscatel

Ingredientes: 0,2 litros de moscatel Ochoa y 2 hojas de gelatina.

1. En un cazo calentar ligeramente la mitad del moscatel, añadirle las hojas de gelatina remojadas previamente en agua con hielo (bien escurridas), mezclar bien y añadir esta mezcla al resto de moscatel.
2. Batir ligeramente para que se mezcle todo bien. Calentar ligeramente y verter con una cuchara encima del cremoso de *foie gras*. Refrigerar.

Para el crumble de cebolla

Ingredientes: 100 g. de mantequilla, 75 g. de azúcar moreno, 150 g. de harina, 100 g. de harina de almendra, 75 g. de virutas de cebolla crujiente y 5 g. de sal.

1. Trituramos en el túrmix y añadimos la mantequilla cortada a dados y muy fría. Trituramos el conjunto hasta que quede una mezcla con grumos pequeños.
2. Estiraremos la mezcla en un silpat y hornearemos a 160°C durante 20 minutos. Una vez frío, troceamos.

Para la crema blanca de limón

Ingredientes: 300 g. de blanco de limón (usar corteza blanca y reservar la pulpa que se haya quitado para el almíbar), 90 g. de azúcar y 1,3 kg. de agua.

1. Se blanquea 3 veces el blanco del limón y una vez blanqueado, se cocina con un almíbar que hemos preparado previamente con el agua, el zumo y el azúcar. Se cocina durante unos 25 minutos a fuego suave o hasta que la piel esté muy tierna.
2. Ponemos la parte sólida de este jarabe en un vaso de túrmix y trituramos, añadiendo poco a poco el jugo de cocción hasta que nos quede un puré denso de limón. Colar y reservar en biberón para su uso.

Emplatado

1. Terminar el cremoso de *foie gras* con una cucharada de *crumble* de cebolla y unos puntos de crema blanca de limón.