

Foie gras curat amb infusió de remolatxa

Pel foie gras brasejat i curat

Ingredients: 300 g de foie gras extra, pebre negre molt, 1 kg de sal fina i 2 branques de romaní fresc. Utilitzar gases estèrils.

1. Tallar el foie gras en trossos rectangulars de 80 g de pes aproximadament. Després, amanir-los amb pebre negre i passar-los per la graella, per tots els costats, afegint romaní fresc a la graella per a potenciar el fumet. Busquem que ens quedi daurat per fora i absorbeixi l'aroma de fum de la graella.
2. Treure el foie de la graella i passar-ho per paper absorbent per a retirar l'excés de greix. Posteriorment, embolicar-ho en gases estèrils.
3. Curar el foie gras cobert en sal fina durant 30 minuts a la nevera. Retirar les gases i netejar amb l'ajuda d'un pinzell les restes de sal. Guardar en un recipient hermètic en la nevera.

Per la infusió de remolatxa lligada

Ingredients: 4 kg de remolatxa fresca, 80 g de gingebre fresc, 8 branques de citronella i 0,6 grams de xantana.

1. Pelar la remolatxa, trossejar-la i passar-la per la liquidadora. Posar a reduir-la fins a obtenir 1/5 part del seu volum inicial.
2. Picar i trossejar el gingebre i la citronella. Agregar el gingebre i la citronella picats a la reducció de remolatxa i retirar del foc. Deixar-ho tapat infusionant, durant 10 minuts i passar la mescla per un colador fi.
3. Triturar amb l'ajuda d'un túrmix 300 g d'infusió de remolatxa amb la xantana. Després, passar la mescla per un colador fi i ficar la infusió en un biberó per salses. Guardar a la nevera.

Per les xips de carxofa

Ingredients: 3 kg de carxofes, 1 l. d'oli d'oliva 0,4°, sal fina i una branca de julivert.

1. Tornejar les carxofes sense retirar la cua i guardar-les en aigua amb gel i julivert, per evitar la seva oxidació. Amb l'ajuda d'una mandolina laminar finament la carxofa, procurant que les làmines siguin les més grans possibles, i ens agafin tota la carxofa.
2. Assecar les làmines de carxofa i fregir-les en abundant oli a foc viu. Busquem que es quedin totalment deshidratades, sense que se'ns cremin, per això no posarem el foc molt fort.
3. Quan tinguin un bonic color daurat i deixin de bombollejar, les retirem de l'oli amb l'ajuda d'una aranya, escorrent bé i secant-les sobre una safata amb paper absorbent. Posar a punt de sal i guardar en un recipient hermètic.

Emplatat

1. Tallar el foie gras curat en làmines de 5 mm de gruix. Entebeir aproximadament 5 minuts perquè perdi el fred de la nevera.
2. Disposar 6 làmines de foie gras curat en el lateral del plat. En el centre disposar la infusió de remolatxa. A un costat, sense que toqui la infusió, disposar les xips de carxofa.