

Canapé de foie gras, mango y pistachos



Podéis hacerlo rectangular o algo más pequeño y cuadrado. Es interesante equilibrar los ingredientes, ya sabemos que el foie gras es muy graso, por lo que la fruta suavizará y refrescará el paladar sin restarle protagonismo.

Tostadas de cereales, mango, bloc de foie gras de oca, pistachos verdes, semillas de amapola, sal en escamas, y vinagreta balsámica de higos (o balsámico de Pedro Ximenez en su defecto).

Pela el mango y córtalo en rodajas de un centímetro de grosor aproximadamente, a continuación corta los laterales hasta obtener los rectángulos o los cuadrados. Corta éstos por la mitad para hacerlos más finos, y disponer así de las dos capas que envolverán el foie gras. Corta el bloc de foie gras en lonchas del grosor deseado, irá bien que esté frío para que el corte sea limpio, y reserva. Finalmente corta las tostadas del mismo tamaño que el mango y pica los pistachos verdes.

Emplatado: Para presentar los Canapés de foie gras, mango y pistachos, coloca la tostada de cereales como base, a continuación mango, seguido de foie gras y de nuevo mango. Reparte los pistachos picados, unas semillas de amapola, una pizca de sal en escamas y termina con cuatro puntos de vinagreta balsámica, una de ellas en un extremo del canapé. Sirve la vinagreta en una salsera para que los comensales se sirvan más si lo desean.