

Terrina de manitas de cerdo con foie, pistachos y ensalada de frutos secos

Ingredientes

300 grs. foie fresco

1 kg. manitas de cerdo

150 grs. de pistachos

Laurel

Cebolla

Sal

Pimienta negra en grano

Zanahoria

Ajo

Elaboración

Cocer en una olla a presión las manitas (previamente limpias) con las verduras, la sal, pimienta y el laurel durante 45 min. Sacar y reservar. En una flanera alargada, ir colocando intercaladamente las manitas bien cocidas con los pistachos y el foie. Prensar bien y envasar al vacío. Meter en el autollave durante 3 minutos y enfriar rápido.

Presentación

En una sartén antiadherente bien caliente, cortar una porción gruesa de 2 cms. de la terrina de manitas. Dorar bien. En la base del plato colocar un poco de vinagreta y encima de la vinagreta la porción de terrina caliente y para decorar un poco de lechuga de colores aliñada con frutos secos. Espolvorear con cebollino picado.