

Timbal de foie gras y manzana caramelizada, por Joan Roca



– Para el Foie Gras:

2 Unidades de Foie Gras

80 g de Px

10 g de Sal

2.5 g de Pimienta de Sechuán

Envasar al vacío los hígados de pato junto con el Pedro Ximénez, la sal y la pimienta de Sechuán. Cocer en la Ronner 30 minutos a 65 grados. Transcurrido este tiempo retirar los hígados de la bolsa de vacío y colocarlos en una placa para desvenarlos intentando no romperlos demasiado. Volver a rectificar de sal y reservar.

– Para la manzana:

5 manzanas Granny Smith

1 Litro de agua

100 g de azúcar

2 ramitas de perejil

Pelar las manzanas y cortar en cuartos retirando la parte central donde resulta más leñosa. Cortar en una maquina cortafiambres al nº 4 o en mandolina láminas finas de manzana y colocarlas rápidamente en un recipiente con 1 litro de agua y 2 ramitas perejil para evitar la oxidación.

En una olla llevar a ebullición el litro de agua con los 100g de azúcar. Dejar cocer en hervor durante 15 segundos las láminas finas de manzana, retirar y colocar en una placa con agujeros para que escurran el exceso de almíbar. Abatir rápidamente.

Forrar los moldes con la manzana superponiendo 2 mm. Una sobre otra hasta forrar todo el molde dejando un poco fuera de este para cerrar el conjunto. Rellenar con el foie gras cocido al vacío hasta el borde del mismo y cubrir con los sobrantes de la manzana. Aplicar un poco de presión pero no demasiada y enfriar. Reservar.

– Para la compota de manzana

200 g Manzana Granny Smith

40 g de Mantequilla

20 g de Azúcar

5 g de Perifollo picado

Pelar las manzanas, quitar el centro y cortar trozos irregulares. Colocar en una bolsa de vacío junto con la mantequilla y el azúcar. Introducir la bolsa de vacío en un bol plástico que quepa en un horno microondas a media potencia entre 12 a 20 minutos.

Abrir la bolsa y retirar el conjunto en un vaso americano. Triturar con la ayuda de un túrmix, abatir la temperatura e incorporar el perifollo picado. Reservar en mangas dentro de la cámara.

– Para el Pedro Ximénez:

1 Litro de Pedro Ximenez.

Reducir el Pedro Ximénez a fuego muy bajo hasta alcanzar la textura desea.

– Para el aceite de vainilla

1 Litro de Aceite de Girasol

5 Vainas de Vainillas

Abrir las vainas por la mitad y rasparlas con la ayuda de una puntilla. Introducir todo en un recipiente junto con el aceite y dejar infusionar durante unas 2 horas aproximadamente.

– Otros:

Almendras laminadas Tostadas

Flor de sal

Desmoldar la terrina de foie gras y manzana. Espolvorear con azúcar sobre la manzana y quemar con la ayuda de un soplete. Rellenar el centro del timbal de foie con la compota de manzana y perifollo, y unas láminas de almendra tostada. Aliñar todo el timbal con el aceite de vainilla y unas escamas de flor de sal, hacer un cordón con el px sobre el plato.