

ESPAÑA 10€

iHOLA!

NÚMERO EXTRAORDINARIO

especial **cocina**

471 recetas

para disfrutar cocinando

gastronomía española

los secretos de
los grandes chefs

fiestas y banquetes

platos únicos y sorprendentes

dieta mediterránea

menús caseros, fáciles
y sanos para todo el año

escuela de cocina

para niños... y mayores



virutas de foie con fresitas silvestres

ingredientes

para la esponja de fresitas silvestres

300 g de fresitas trituradas
4 hojas de gelatina
200 g de almíbar base (azúcar y agua al 50%)

para las virutas de foie

2 kg de foie de pato extra
26 g de sal
13 g de pimienta blanca
2 g de azúcar

1 chorrito de Armagnac

para los costrones de pan

Unas rebanadas de pan de chapata

para el culis de fresitas silvestres

200 g de fresitas trituradas

35 g de almíbar base (azúcar y agua al 50%)

2 g de goma Xantana

para la bomba de foie

500 g de leche

100 g de Procrema®

40 g de glicerina

500 g de terrina de foie

200 g de grasa de pato

otros ingredientes

Reducción de vinagre de Módena

Brotos de albahaca morada

Brotos de maranta

Fresitas en daditos

elaboración

la esponja de fresitas silvestres ■ Poner la gelatina en remojo en agua fría. Calentar las fresitas trituradas, diluir en ellas la gelatina y verter en un molde semiesférico. Dejar reposar 2 horas. Una vez fría, racionar la esponja en cuadrados. Reservar.

las virutas de foie ■ Retirar las venas a los hígados y dejarlos macerar 12 horas con la mezcla de sal, pimienta blanca, azúcar y Armagnac. Escurrir y meter en un horno de convección 10 min a 140 °C. Echar en un molde de terrina todavía en caliente. Se puede aprovechar la grasa que suelta para otras elaboraciones, como unas patatas confitadas. Dejar reposar 12 horas y cortar con la cortafiambres para hacer virutas.

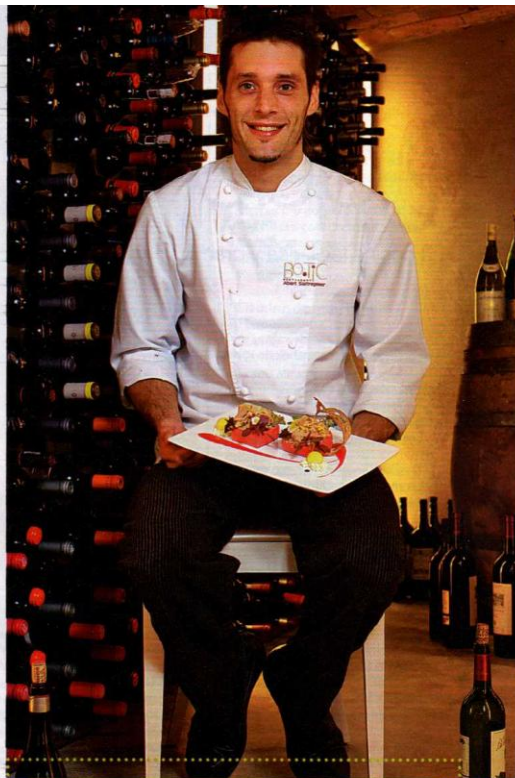
los costrones ■ Cortar en daditos y hornear a 180° durante 8 minutos.

el culis de fresitas ■ Triturar todos los ingredientes, pasar por un colador fino y reservar.

la bomba de foie ■ Triturar todos los ingredientes, colar, verter en la heladora y poner a funcionar hasta que coja cuerpo. Hacer bolas pequeñas con una cuchara de media esfera. Pinchar las bolas con un palillo, bañarlas en la grasa de pato fundida y reservar en el congelador hasta el momento de servir.

montaje del plato

Colocar unos cuadrados de espuma de fresitas en el plato y, encima, las virutas de foie. Dibujar unas lágrimas con el culis y unas líneas con vinagre de Módena y colocar una bomba de foie junto a cada esponja. Decorar con unos brotes y unos costrones de pan.



Bo·Tic

Albert Sastreger



juego de texturas

Una propuesta gastronómica muy delicada, de apariencia clásica, como clásica es la masía que la envuelve, pero con un fondo arriesgado que juega a los contrastes de sabores y texturas. En la carta del restaurante destaca el *turbot con parmentier* de boletus o el cordero lechal con bombones de leche. CORCÁ: Ctra. C-66 Girona-Palamos, km 11'5 www.bo-tic.com

para no perderse

Carmina Vilaseca ha tenido la audacia, en estos tiempos tan críticos, de inventarse una estupenda guía bilingüe en inglés y castellano, que es un auténtico mapa de salvación en el laberinto del Ampurdán. De distribución gratuita en establecimientos de la región

