



# FOIE GRAS A LA PLANCHA SOBRE TIMBAL DE PERA Y MANGO

## Ingredientes para 4 pax.

- 1 foie gras crudo de calidad de Solobuey
- 1 pera
- 1 mango
- 1 cucharada de azúcar panela o de tu elección
- 1 ramita de romero y orégano
- 30 gr de mantequilla o AOVE
- Sal

## Procedimiento

1. Pela y corta las frutas en cuadros.
2. Pásalas por la sartén con el AOVE o mantequilla, para que se hagan un poco (deben estar caramelizadas y tiernas, pero enteras. sala y añade las hierbas aromáticas. Reserva.
3. Corta el foie gras en lonchas de 1,5 cm a 2 cm.
4. Pasa por la sartén en seco para que se caramelicé la superficie y el interior coja temperatura. Retira inmediatamente la grasa que suelta el foie gras con papel de cocina. Ajusta de sal.
5. Emplata con ayuda de un aro de cocina de unos 8 cm de diámetro y coloca la fruta en su interior apretando un poco, sin aplastar. Retira el aro y superpón la loncha de foie gras.

Opcionalmente sirve con una salsa de carne, si no, tal cual estará ya supremo.

*Et voilà, bon appétit!*