

## Tosta de Foie con cebolla al Vermut y helado de Queso manchego viejo DOP Las Terceras



### **INGREDIENTES: (4 raciones)**

#### **Para la tosta**

- 4 rebanadas de pan de pueblo
- Sal negra del Himalaya

#### **Para la cebolla caramelizada al vermut**

- 2 cebollas.
- 2 cucharadas de azúcar moreno.
- 1 cucharada sopera de AOVE.
- 200 ml de vermut (opcionalmente, moscatel o Pedro Ximénez).

#### **Para el escalope de foie de pato**

- 4 escalopes de foie de pato.

## **Para el helado de queso manchego curado**

- 100 g de queso manchego curado viejo DOP Las Terceras.
- 250 g de queso mascarpone.
- 2 yogures naturales sin azúcar.
- 80 g de azúcar glass.
- 1 yema de huevo.

## **PREPARACIÓN:**

### **Helado de queso manchego viejo DOP**

En un bol, mezclar el queso manchego rallado, el mascarpone, los yogures, el azúcar glass y la yema de huevo hasta obtener una crema homogénea.

Verter la mezcla en un recipiente hermético y llevar al congelador.

Durante las tres primeras horas, remover cada 60 minutos para evitar la formación de cristales de hielo y lograr una textura cremosa.

### **Cebolla caramelizada con reducción de vermut**

Pelar y cortar las cebollas en dados pequeños.

En una sartén, calentar el AOVE a fuego medio y añadir la cebolla. Pochar lentamente hasta que esté transparente.

Agregar el azúcar moreno y mezclar bien.

Añadir el vermut y cocinar a fuego lento hasta que la cebolla adquiera un tono dorado y la reducción se espese.

### **Escalopes de foie de pato**

Calentar una sartén a fuego fuerte, sin añadir grasa.

Marcar los escalopes de foie durante unos segundos por cada lado, hasta que queden dorados por fuera y jugosos por dentro.

### **Rebanadas de pan de pueblo**

Calentar una sartén a fuego fuerte, sin añadir grasa.

Marcar los escalopes de foie durante unos segundos por cada lado, hasta que queden dorados por fuera y jugosos por dentro.

Cortar las rebanadas de pan y tostarlas ligeramente hasta que estén crujientes.



## **Montaje del plato**

Poner las rebanadas de pan tostado en los platos de presentación.

Colocar sobre cada rebanada una capa de cebolla caramelizada.

Añadir un escalope de foie de pato recién hecho.

Coronar con una bola de helado de queso manchego curado.

Finalizar con una pizca de sal negra del Himalaya.