



Aplastar los solomillos con un cuchillo. Cortar el pequeño nervio en 3 partes. Cortar el foie gras de pato en 3 cubos. Poner sal y pimienta en el foie gras. Rollar los solomillos con el foie gras de pato en el centro y fijar con un pico de madera.

Desmontar los espárragos, sancocharlos. Rollar las lonchas de magret ahumado a partir de la base de las puntas de los espárragos. Hacer una vinagreta con el vinagre de sidra, el jugo de trufas,

Presentación: Poner los filetes y las puntas de espárragos en un plato caliente. Añadir un poquito de vinagreta y ornar con

Para 1 persona: Solomillos de pato crudo Rougié - 3 piezas Foie gras de pato crudo Rougié - 50 g.

Acompañamiento: Punta de espárragos con magret ahumado, salsa vinagreta tibia al jugo de trufas.

Puntas de espárragos verde.
Magret de pato ahumado Rougié - 120 láminas.
Jugo de trufas Rougié 5cl.
Aceite de avellana - 20 cl.
Vinagre de sidra - 10 cl.

Adorno: Hojas de cerafolio decoración