

ATLAS

GOURMET

“Ravioles” de Foie Gras de Pato Caramelizadas con Frambuesas



Compras para 2 personas:

- Foie gras de pato entero Rouglé – 150 g
- Pasta a ravioles chinos – 12 hojas
- Huevo – 1 pieza, rebozuelos – 120 g
- Chalote – 1 pequeña pieza, estragón – 10 hojas
- Miga de pan fresco – 2 cucharas de sopera
- Jarabe de Liége – 2 cucharas de sopera
- Caldo de pago – 12 cl
- Vinagre de frambuesas – 6 cl
- Frambuesas – 6 piezas
- Azúcar cristal – 1 cuchera de sopera
- Mantequilla

Cortar con sacabocados piezas de foie gras de 25 g (3/persona), enjalbegar las 6 hojas con huevo batido. Poner el Foie Gras en el centro y cerrar con otra hoja. Saltear los rebozuelos con mantequilla y chalote, añadir al final el estragón picado. Preparar un caramelo suave con azúcar picado. Preparar un caramelo suave con azúcar y un poco de agua, desglasar con vinagre de frambuesas y hacer reducir. Añadir las frambuesas y el caldo de pato, hacer reducir un poquito más y añadir mantequilla. Cocer los “ravioles” durante 2 minutos en agua que empieza a hervir. Escurrirlos y enjalbegarlos con jarabe de Liége. Espolvorear de miga de pan y caramelizar a la salamandra. Poner los “ravioles” en los rebozuelos y cubrir con salsa.