

## Tarta fina de Foie Gras de Pato con Tres Pimientos glaceados con escarchado

### Compras

(para 4 personas)

- Escalopine de foie gras de pato – 4 piezas
- Pimientos rojos – 2 piezas
- Pimientos amarillos – 2 piezas
- Pimientos verdes – 2 piezas
- Azúcar escarchado

### Ingredientes para la pasta de pizza

- harina – 125 gr. Harina de flor – 125 g
- levadura – 15 g
- Aceite de oliva – 1 cuchara
- Sal – 10 g. Agua – 1 cuchara



Preparación de los pimientos: asar los pimientos en el horno, pelarlos, quitar los pepinos y cortarlos en correas. Poner sal y pimienta, dejar las correas en remojo en el aceite de oliva. Conservar al frío durante una noche.

Preparación de la pasta: Diluir la levadura en el agua tibia. Añadir un poco de harina. Mezclar y dejar descansar durante 30 minutos en temperatura ambiente. En el tazón de la batidora, echar la harina así como la harina de flor. Añadir la levadura, la sal y el aceite de oliva. Malaxar. Dejar descansar durante 1 hora y media en un recipiente caliente. Desplegar la pasta, cortar discos de 10 cm de pasta. Disponer sobre una placa los discos de pasta. Ordenar los pimientos en dichos discos intercalando los colores. Poner los escalopines de foie gras de pato sobre los pimientos. Poner en el horno durante 15 minutos a 250 grados. Espolvorear de azúcar escarchado y pasar a la salamandra. Servir inmediatamente