

Rulos de Foie Gras.



«Rulos de Foie Gras».

- 8 rebanadas de Pan de Molde Blanco sin Corteza.
- 250 gr. de Queso mascarpone.
- 3 latitas de Foie Grass ligero.
- 100 gr. de jamón Serrano.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- Una pizca de Pimienta Blanca Molida.
- 100 gr. de Mantequilla sin Sal.
- Ralladura de Piel de Naranja.

Utensilios:

Rodillo, papel de Film y bolsas de congelado.



En un repiiente ponemos el queso Mascarpone, dos latitas de foie gras, la pimienta y la soja y trituramos haciendo una crema suave que reservaremos en la nevera. a continuación, para hacer los rulos unimos las rebanadas de pan de dos en dos, como indica la foto, y con el rodillo las aplastamos para dejarlas más finas y con mayor superficie. Ponemos 2 cucharadas generosas de la crema reservada y la extendemos cubriendo por completo el pan. Enrollamos y envolvemos como un caramelo en papel de film. Empaquetamos y congelamos durante al menos 4 horas. (Este paso es recomendable hacerlo la víspera para tener los rulos listos a la hora de emplatar). Sacaremos los rulos del congelador media hora antes de su emplatado para que se vayan atemperando.



Cortamos el jamón en trocitos (reservando 4 lonchitas) y lo deshidratamos en el microondas cocinándolo en un recipiente de cristal, tapado con un papel, a máxima potencia durante 4 minutos. Una vez frío trituramos hasta pulverizar y reservamos. Cortamos las lonchas reservadas haciendo tiras de un centímetro de ancho por 5 o 6 de largo y las enrollamos formando rositas que usaremos para rematar el plato.

Preparamos la cobertura batiendo la mantequilla con la latita de foie gras restante y la raspadura de piel de naranja hasta tener un frosting que pondremos en la manga pastelera con la boquilla estrellada mientras cortamos los rulos (ligeramente congelados para que el corte sea limpio) en 4 porciones cada uno (cortaremos los extremos para que los finales queden también bonitos) y los colocaremos en la bandeja elegida para servirlos. Cubrimos cada porción con la el frosting empezando por el centro para darle a la crema forma de rosa y rematamos con un poco de polvo de jamón y una rosita.







Ya se lo que quiero



Rillettes de Foie Gras