

Autor: Heiko Antoniewicz



Ingredientes

Ajo (Sous Vide):

1 cabeza de ajo griego
80 ml aceite de oliva
1 ramillete de romero

Foie gras:

200 g de hígado de oca
3 g de sal
2 cl de Calvados

Presentación:

10 rebanadas pequeñas de pan de
aceitunas tostado
1 ramillete de tomillo limonero

Preparación

Ajo (Sous Vide):

Pele el ajo. Escáldelo en agua tres veces seguidas. Enváselo al vacío con aceite de oliva y romero. Cuézalos a 85 °C durante 35 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef** y enfríelo. Añada ligeramente sal antes de emplatar.

Foie gras:

Abra el hígado y retire los nervios y las venas. Los pedazos de hígado deben ser tan grandes como sea posible. Pase los tendones por un colador. Añada sal a las piezas de hígado y marine con Calvados. Envase al vacío y enrolle con 5 milímetros de espesor. Marínelo durante 12 horas y después cuélelo.

Presentación:

Corte el foie en rodajas, colóquelo sobre las rebanadas de pan y añada el ajo. Aderece con hojas de tomillo.

Receta extraída de la obra editada por Matthaes-Verlag «Heiko Antoniewicz, Sous Vide», así como del calendario EssensART 2012 (Fotógrafo Ralf Müller).