

“Mezcla de setas y alcachofas con foie”



Manel Armengol

Chef y propietario del restaurante Major 36



La receta

Octubre

INGREDIENTES:

- Setas variadas al gusto
- Ajos tiernos
- Alcachofas
- Foie fresco de pato

ELABORACIÓN:

Se cogen las setas rotas o demasiado gordas (excepto la trompeta negra, que se tiene que escaldar antes) y se ponen a sofreír todas juntas con unos ajos tiernos. Se pone un corte de hígado de pato a la plancha aliñado con el aceite que deja el foie. Se añade una alcachofa confitada y salteada con el aceite del foie. Servir rápidamente.



Elaboración: 15 mins / 4 personas

¡Es tiempo de setas!