

“Carpaccio de remolacha con higos y foie mi-cuit”



Marc Blesa

Chef del restaurante La Poma y miembro del equipo del proyecto Vakuum



La receta

Septiembre

INGREDIENTES:

- 80grs remolacha cortada en rodajas muy finas
- 50grs foie mi-cuit
- 70grs higos
- 15grs yogur griego
- Hojas de capuchina
- Fresas silvestres
- AOVE
- Sal Maldon
- Crema balsámica de trufa
- Germinado de shiso

EMPLATADO:

Emplatado todos los ingredientes como se muestra en la foto.



Elaboración: 30 mins / 4 personas

¡Es tiempo de higos!