

“Carpaccio de remolatxa amb figues i foie mi-cuit”



Marc Blesa

Xef del restaurant La Poma i membre de l'equip del projecte Vakuum



La recepta

Setembre

INGREDIENTS:

- 80 gr de remolatxa tallada a rodanxes molt primes
- 50 gr foie semicuit
- 70 gr de figues
- 15 gr de iogurt grec
- Fulles de caputxina
- Maduixes de bosc
- Oli d'oliva verge extra
- Sal de Maldon
- Crema balsàmica de tòfona
- Germinat de shiso

ELABORACIÓ:

Emplateu tots els ingredients com es veu a la foto.



Elaboració: 30 mins / 4 persones

És temps de figues!