

RecetaKA

LOMO AL FOIE CON CREMA DE FRAMBUESAS (TAPA)

Ingredientes para 8 porciones: 4 rebanadas de pan media hogaza con copos de avena 5% / 150 gr de foie gras de pato / 100 gr de frambuesas / 8 rodajas de lomo de cerdo / 75 gr queso crema / 30 g mantequilla / 1 diente de ajo / perejil fresco picado fino / pimienta / 40 gr de azúcar morena / aceite de oliva virgen



Elaboración:

1. Salpimentar el lomo y reservar. Con un aro de 8 cm cortar 2 círculos en cada rebanada de pan.
2. Rallar el ajo y picar finamente el perejil.
3. En una sartén a fuego medio echar la mantequilla. Una vez derretida agregar el ajo y el perejil, mezclar.
4. Dorar los círculos de pan por ambos lados.
5. En la misma sartén dorar las rodajas de lomo por ambos lados procurando que no se hagan demasiado.
6. Una vez dorados cortar cada lomo con un aro de 8 cm.

Preparando la crema:

1. Echar en el vaso de una batidora vertical las frambuesas reservando alguna para el emplatado.
2. Triturar. Agregar el queso crema y mezclar hasta lograr una crema consistente y homogénea. Si es necesario agregar más queso

Montando el lomo: En un plato poner el aro y en el interior colocar 1 círculo de pan, el filete de lomo cortado, rellenando los huecos con el remanente de carne. Cubrir con la crema de frambuesas y desmoldar ayudándonos de una cuchara.



Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

