

MELÓN AL OPORTO CON CROCANTI DE FOIE

INGREDIENTES:

- 160 gramos de foie
- 1 melón piel de sapo de La Mancha
- 1 vaso de vino Oporto
- 50 gramos de almendra picada
- Un chorrito de aceite
- sal maldon
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Cortamos el foie en 4 trozos con forma cuadrada de igual tamaño y 8 trozos de la pulpa del melón similar al del foie (también se puede hacer con bolitas de melón).

Echamos un poco de pimienta al foie y lo rebozamos con la almendra, apretando para que se haga costra con la almendra.

En una sartén, echamos unas gotitas de aceite y salteamos el foie almendrado a fuego medio por las dos caras hasta que veamos que se tuesta la almendra. Lo retiramos al plato donde se vaya a servir y quitamos los trozos de almendra que se hayan despegado para que no se queme en el aceite. En éste aceite limpio con la grasa del foie salteamos el melón por las dos caras hasta que se dore un poco. Una vez dorado, añadimos el vaso de vino Oporto y lo dejamos reducir con el melón un par de minutos para que coja el sabor del oporto. Retiramos el melón al plato y dejamos reducir el vino en la sartén.

Cuando se haya reducido suficientemente, salseamos el plato y servimos.

(se ha de comer caliente).

