



Escalopes de foie gras fresco Martiko con sopa de zanahoria caramelizada

Receta para 4 personas. Preparación: Hornear las zanahorias embadurnadas con el aceite de oliva a 200° C durante 30 minutos. Hervir el caldo de ave con las zanahorias asadas y triturar a máxima potencia. Colar y poner a punto de sal. Calentar a fuego alto una sartén. Una vez caliente, marcar los escalopes 2 minutos por cada lado, reservar. Servir la sopa con los escalopes calientes y terminar con sal gruesa. Consejos del chef: Es importante sazonar correctamente la sopa, ya que la zanahoria es dulce (un gusto que va muy bien con el foie gras) pero la sal le dará el "punch" para que tenga potencia de sabor.

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)

AUTOR
Martiko

PRODUCTO
Foie Gras Fresco

OCASIÓN
Diario

INGREDIENTES

2 escalopes de foie gras fresco Martiko
500 g de zanahorias
50 g de aceite de oliva
800 g de caldo de ave
1 mandarina
Sal gruesa al gusto