

QUENTE E FRIO DE COGUMELOS E FOIE GRAS

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500 g de cogumelos Paris
500 ml de água
100 ml de natas
80 g de cebola picada
3 dentes de alho laminados
Sal q.b.
Pimenta q.b.

Foie gras:

100 g de foie gras

200 ml de caldo de aves
Vinho do Porto branco q.b.
Flor de sal q.b.
Pimenta q.b.

Crumble de pão:

50 g de miolo de pão Alentejano
Óleo para fritar q.b.

PREPARAÇÃO

Triture o miolo de pão Alentejano e frite-o em óleo quente. Escorra bem e reserve em local fresco (pode usar durante 3 dias para outras preparações).

Corte o foie gras em pedaços e tempere com flor de sal, pimenta e um pouco de vinho do Porto branco. Deixe marinar durante, pelo menos, 15 minutos.

Num tacho, num fio de azeite, refogue a cebola e o alho sem deixar ganhar cor.

Numa frigideira antiaderente, num fio de azeite quente, salteie os cogumelos laminados. Deixe os cogumelos dourar levemente e junte-os ao refogado de cebola e alho. Tempere os cogumelos com um pouco de sal. Deixe estufar uns minutos e cubra os cogumelos com água. Se necessário, rectifique os temperos com mais um pouco de sal. Deixe levantar fervura e deixe que os cogumelos cozam, em lume brando, com o tacho destapado cerca de 30 minutos.

Escorra os cogumelos e reserve o caldo da cozedura. Triture os cogumelos acrescentando o caldo da cozedura, pouco a pouco, até obter um creme. Tempere com sal e pimenta. Quando o creme estiver à temperatura ambiente, junte as natas, triture novamente e rectifique os temperos com sal e pimenta. Com a ajuda de um passador de reder, coe para um outro tacho.

Aqueça o caldo de aves até levantar fervura. Coloque o foie gras dentro de um copo triturador, junte o caldo de aves bem quente e triture bem. Passe esta mistura para um tacho e corrija os temperos com sal e pimenta. Com uma varinha mágica, emulsione o creme de foie gras de forma a obter uma espuma. Sirva o creme de cogumelos quente com a espuma de foie gras. Finalize com o crumble de pão frito e sirva de imediato.

