

Tostada de foie gras

Toast with foie gras

Chef Mario Papa



Porciones: 2
Serves: 2

Tiempo de preparación: 20 min
Preparation time: 20 min

Ingredientes / Ingredients

2 pzs/2 pieces	Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)	Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)	PGI 	Francia/ France 
30g	Mermelada de higo	Fig jam		España/ Spain 
1	Bruschette chips	Bruschette chips		Bulgaria/ Bulgaria 
100ml	Late Harvest Malvasia	Late Harvest Malvasia		Eslovenia/ Slovenia 
1 pizca/ 1 pinch	Sal	Salt		
1 pizca/ 1 pinch	Azúcar	Sugar		
1 cucharada/ 1 tbsp	Aceite de oliva virgen extra Πεζά Ηρακλείου Κρήτης / Peza Irakliou Kritis	Peza Irakliou Kritis PDO extra-virgin olive oil	PDO 	Grecia/ Greece 

Procedimiento / Preparation

01	Limpiar el foie gras y calentar la sartén a punto de humo.	Clean the foie gras and heat the pan until the smoking point.
02	Sellar el foie gras y retirar el excedente de grasa que vaya soltando durante 5 minutos.	Sear the foie gras for 5 minutes and remove the excess fat that is released.
03	Desglasar con el vino blanco, sazonar con sal y azúcar, y dejar reposar.	Deglaze with white wine, season with salt and sugar, and leave to stand.
04	Emulsionar la mermelada de higo con la grasa del foie gras.	Emulsify the fig jam with the fat of the foie gras.
05	Cortar el foie gras con cuidado en 5 piezas para cada porci ^a n.	Carefully cut the foie gras into 5 pieces for each serving.
06	Montar el foie gras sobre las chips y a, adir la emulsi ^a n de higo. Terminar con un poco de aceite de oliva.	Place the foie gras on the bruschette chips and add the fig emulsion. Finish with a drizzle of olive oil.

Sistemas de Calidad de la UE / EU Quality Schemes



Denominación de origen protegida (DOP)

Los productos de esta categoría tienen vínculos claros e indiscutibles con el lugar en el que se producen. Esto significa que todos los aspectos de la producción, la preparación y el procesamiento ocurren en la región de origen específica.

Protected designation of origin (PDO)

Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.



Indicación geográfica protegida (IGP)

Esta etiqueta especifica la relación entre la región y el nombre del producto. Parte de la producción (al menos una etapa) se da en la región para calificar.

Protected geographical indication (PGI)

This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.



Logotipo ecológico de la UE

Esta etiqueta garantiza que los productos certificados como orgánicos han cumplido con condiciones estrictas sobre la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, con un impacto ambiental limitado. Fomenta el uso responsable de la energía y los recursos naturales; el mantenimiento de la biodiversidad y un alto nivel de bienestar animal.

EU organic logo

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.



UNIÓN EUROPEA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

