



!!!ENSALADILLA!!! CONFIT y FOIE GRAS.



INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS...

PARA LA ENSALADILLA...

- 2 Patatas medianas.
- 1 Zanahoria mediana.
- 1 Remolacha pequeña de las que se encuentran ya cocidas al super.
- 10 Aceitunas verdes sin hueso.
- 1 Cucharadita de Café de Mostaza.
- Mayonesa a gusto.
- Sal y Pimienta.

HUMBY CHEF

© 2016 by [Carodiario Productions](#) e [Humberto Ghiglia](#).
[http://humbychef.wixsite.com/
YOUTUBE_CHANNEL](http://humbychef.wixsite.com/YOUTUBE_CHANNEL)



PREPARACIÓN...

1. Lavamos y pelamos las Patatas y la Zanahoria, luego procedemos a cortarlas en daditos pequeños y las hervimos en agua salada por unos 25' / 30'. Las colamos y dejamos enfriar.
2. Pelamos la Remolacha y también la cortamos en daditos pequeños.
3. Picamos las Aceitunas en aritos.
4. Cogemos una Pirex donde introducimos todos los ingredientes, agregamos la Mayonesa y una cucharadita de Mostaza. Mezclamos bien todo, ajustamos de Sal y Pimienta. Reservamos.

PARA LOS TOMATES CHERRY CONFIT...

- 12 Tomates Cherry.
- 1 Diente de Ajo.
- 1 Cuchara de ralladura de Limón no tratado.
- 1 Cuchara de ralladura de Naranja no tratada.
- Orégano a gusto.
- 1 Cuchara de Azúcar Glaz.
- 10 semillas de Comino.
- Aceite Virgen Extra.
- Una pizca de Sal.

HUMBY CHEF

© 2016 by [Carodiario Productions](http://carodiario.com) e [Humberto Ghiglia](http://humbychef.wixsite.com/).
<http://humbychef.wixsite.com/>
[YOUTUBE CHANNEL](#)



PREPARACIÓN...

1. Lavamos y cortamos por la mitad los Tomates Cherry.
2. Los disponemos en una bandeja de horno con papel para hornear, con la superficie cortada hacia arriba y les agregamos el diente de Ajo cortado en láminas, la ralladura de Limón, la ralladura de Naranja, el Orégano y las semillas de Comino. Espolvoreamos con Azúcar Glaz, una pizca de Sal y unas gotas de Aceite Virgen Extra.
3. Llevamos a Horno estático precalentado a 130° por 120'. Cuando veamos que los Tomates se han deshidratado los retiramos del horno. Reservamos.

PARA EL FOIE GRAS...

40 g. de Foie Gras.

PREPARACIÓN...

1. Calentamos una Sartén antiadherente.
2. Introducimos el Foie Gras sin agregar aceite, dejamos dorar ambos lados y lo retiramos.
3. En este caso yo lo he cortado en cubitos, pero podéis hacerlo como vosotros queráis.

HUMBY CHEF

© 2016 by [Carodiario Productions](#) e [Humberto Ghiglia](#).
<http://humbychef.wixsite.com/>
[YOUTUBE CHANNEL](#)



PREPARACIÓN DEL PLATO...

1. A la base del plato colocamos la Ensaladilla.
2. Sobre la Ensaladilla disponemos los Tomates Cherry Confitados.
3. A intervalos regulares pondremos las puntas de Espárragos y terminamos con unas hojas de Ensalada y un hilo de Aceite Virgen Extra.



Nuestro plato está terminado

COMAN BIEN Y SEAN FELICES.... *Humby Chef.*

HUMBY CHEF

© 2016 by Carodiario Productions e Humberto Ghiglia.
[http://humbychef.wixsite.com/
YOUTUBE CHANNEL](http://humbychef.wixsite.com/YOUTUBE CHANNEL)