

RECETAS ESPECIALES de NAVIDAD

Los productos de estas recetas usted las puede encontrar en nuestras tiendas del **Mercado Central de Valencia**, haciendo un pedido al correo electrónico pedidos@supergourmet.es o llamando al teléfono **96 382 92 28**

Pimientos de Piquillo relleno de Foie Gras



Sirve 10 personas | Tiempo de elaboración: 20 minutos

Ingredientes: 400 gr de *Foie Mi-Cuit*, 10 *Pimientos del Piquillo de lata enteros*, 2 cucharadas soperas de *Confitura de Pimientos*, 1/2 guindilla picada y 2 cucharadas de *Aceite de Oliva*.

Elaboración: Escorra los pimientos y séquelos concienzudamente. Separe el mi-cuit en tantos trozos como pimientos. Envuelva cada trozo con papel filme y moldee con las manos hasta que adquieran forma cónica. Sazone cada porción con una pizca de guindilla y rellene los pimientos. Úntelos ligeramente con el aceite con la ayuda de una brocha. Coloque en una bonita fuente y meta al frigorífico. Decore con unas cucharaditas de confitura de pimientos y sirva.



Foie asado con ensalada tibia de higos al aroma de regaliz



Sirve 4 personas | Tiempo de elaboración: 25 minutos

Ingredientes: 500 gr de *Foie Gras Extra*, 300 gr de higos, 10 gr de berros, 10 g de polvo de regaliz o jengibre rallado, sal, *Pimienta Blanca* y 40 gr de almendras fileteadas. Para la vinagreta: 1 cucharada sopera de *Aceite de Avellanas*, 2 cucharadas soperas de salsa de soja, 2 cucharadas soperas de *Vinagre de Jerez*, 2 cucharadas soperas de *Aceite de Oliva*, sal y *Pimienta Negra*.

Elaboración: Corte los higos en rodajas de 1/2 cm de espesor y coloque en una bandeja de horno. Sazone con sal y pimienta recién molida y precaliente el horno a 200°. Divida el foie en 4 trozos iguales y dórelos en una sartén antiadherente durante 1 minuto por todas sus caras. Hornee durante 5 minutos a 200°, retire del horno y deposite sobre papel absorbente hasta el momento de servir. Emulsione con varillas en un bol todos los ingredientes de la vinagreta. Hornee los higos durante 1 minuto a 200° y espolvoree con el polvo de regaliz o jengibre rallado. Ponga en 4 platos los trozos de foies, coloque al lado unas rodajas de higos y decore con berros y almendras. Sazone los trozos de foie con sal y pimienta machacada y rocíe el resto con la vinagreta.

Patatas asadas con Caviar Per Sé



Ingredientes: 4 Patatas grandes, 150 ml de *Aceite de Oliva*, 200 ml de *Nata Espesa*, sal y *Pimienta*, 100 gr de *Caviar Per Sé*, 2 o 3 chalotas picadas.

Elaboración: Precaliente el horno a 180 °C. Lavar y secar las patatas, a continuación, cocine en el horno durante aproximadamente una media hora en el varias veces pican con un tenedor. Cortar las patatas en trozos de unos 2,5 cm de ancho, y con una cuchara, saque la mitad de su carne. Caliente el aceite en una sartén grande. Una vez que esté hirviendo, añadir las patatas trimestre hasta que se vuelven doradas y crujientes. Las retirará de la sartén con una espumadera y dejar escurrir sobre varias capas de toallas de papel. Coloque los cuartos de patata en un plato de servir, la nata espesa untar en la parte superior de la patata, luego la sal y la pimienta. Añadir el caviar y espolvorear con chalotas picadas.



Sea nuestro amigo y visítenos para conocer nuestros videos, novedades y recetas:

[facebook](#) [Telegourmet.tv](#)

La Lonja

PLAZA DE MERCADO



1. Bar 2. Tienda del Foie gras 3. Multiproducto 4. Panadería



Servicio a domicilio:
les llevamos sus
pedidos a su casa,
trabajo u oficina

Pedidos

pedidos@supergourmet.es

☎ 96 382 92 28

Mercado Central Valencia