

# TEXTURAS

*Albert y Ferran Adrià*

Texturas **Crumiel**

## Caramelizando una terrina de foie gras



### Para la terrina de foie gras

- 1 lóbulo de foie gras
- c.s. de leche
- c.s. de agua con hielo

- 1 Poner los lóbulos de foie gras en leche tibia a unos 40°C durante 40 min, retirar de la leche y enfriar el lóbulo en agua con hielo.
- 2 Envasar el foie gras en una bolsa de cocción al vacío y poner en el Roner durante 4 min a 54°C
- 3 Volver a enfriar en agua helada y con las manos recuperar la forma original del foie gras.
- 4 En el momento de servir salpimentar y cubrir de Crumiel, terminar con un poco de piel de lima rallada.

### Otros

- 1 bolsa de vacío
- 1 máquina de vacío
- 1 Roner
- c.s. de Crumiel
- Sal Falsalt
- pimienta negra
- 1 lima
- 1 rallador ICC

