

Texturas **lota**

Royale de foie



Para la royale de foie

- 300 g de foie gras a 35 °C
- 120 g de consomé (receta en Gellan; tagliatelle de consomé)
- 0,8 g de lota
- Sal
- Pimienta negra

- 1 Cortar el foie gras a dados y dejar que se atempere a 35 °C.
- 2 Mezclar en un cazo el consomé y lota y calentar a 95 °C.
- 3 Poner el foie gras en el vaso americano y tirar el consomé caliente.
- 4 Rectificar de sal y pimienta y triturar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- 5 Pasar por el colador y dejar gelificar en el plato elegido.