

Mil hojas de patata, jamón de pato y huevo, con virutas de foie y vinagreta de higos:

Ingredientes:

- 4 patatas grandes
- 1 escalopa de foie micuit (congelado)
- 150g de jamón de pato
- Aceite de oliva virgen, pimienta molida y sal
- 4 huevos de codorniz
- Sal Maldon (opcional)
- 1 rama de tomillo fresco

Para la vinagreta:

- 50g de puré o confitura de higos
- 100 mL de vinagre de Jerez
- 250 mL de aceite de oliva
- Sal



Preparación:

- Para la vinagreta : en un recipiente y con ayuda de una varilla, mezclamos el puré o la confitura, con el vinagre y la sal. Vamos añadiendo aceite hasta obtener una salsa homogénea y la reservamos
- Cortar las patatas a láminas de aprox. 1 cm de grosor (tipo panadera), salpimentar y poner a rustir con aceite y la ramita de tomillo fresco en una sartén. Cuando estén tiernas, decantamos y escurrimos
- Freír los huevos de codorniz
- Disponer en un plato las láminas de patata y jamón, alternándolas, y coronar con un huevo frito de codorniz. Salar con Maldon
- Rallar el micuit de foie sobre el conjunto y acabar con un cordón de vinagreta