



# Limón Gras

## ELABORACIÓN

### Gatzatua de foie

En una olla introducir la leche y la nata para llevar a fuego medio, después cuando está caliente a 70 °C introducir el foie cortado en dados. Calentar otros 5 minutos a fuego suave y triturar con la túrmix. Agregar sal.

Una vez triturado, colar y con la ayuda de un chino pistón rellenar los limones (de 30 a 35 g por cada dependiendo del tamaño del limón)

### Jalea de limón

Colocar en un cazo el zumo de limón colado, el lemon grass y el azúcar, reducir a fuego lento hasta llevar a 115 °C. Colar y dejar enfriar para conseguir la textura de una jalea.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN

Vaciar el limón haciendo una incisión en la parte superior del mismo y extrayendo la pulpa. Rellenar con el cuajo de foie y dejar enfriar. Cubrir la parte superior con la jalea de limón. Colocar 3 flores silvestres encima.

## INGREDIENTES

Para 4 personas

### Gatzatua de foie

100 g de Foie sin grasa

50 ml de nata

50 ml de leche

Sal

### Flores aliso blanco

12 flores

### Jalea de limón

50 ml de zumo de limón

20 g de azúcar

10 g de lemon grass