

Fideos al *Foie*, boletus y puntas de espárrago verde con espuma de queso Emmentaler AOC

INGREDIENTES

Para los fideos:

- 4 escalopes de foie de 75 g cada uno
- 500 g de fideos del nº 2
- 600 g de boletus
- 200 g de tomate rallado
- 3 cebollas
- 2 l de fondo de caldo de gallina
- 125 cl de aceite de oliva
- 1 c.s de pimentón dulce
- Sal



Para la espuma de queso Emmentaler AOC:

- 1 kg de nata para cocinar
- 550 g de queso Emmentaler AOC recién rallado
- 1 sifón
- 3 cargas de gas para sifón

PREPARACIÓN

Fideos: Cuando el aceite alcance la temperatura adecuada, dorar el *foie* y reservar. Posteriormente añadiremos las puntas de espárrago verde y las setas y rehogaremos hasta que estén bien pochadas. Freír la cebolla previamente picada y condimentar con el pimentón dulce. Sofreír el tomate junto con todos los ingredientes vegetales, a continuación añadir los fideos y dorarlos durante 3-4 minutos. Agregar el caldo de gallina y dejar hervir 10-12 minutos. Por último, ajustar de sal.

Espuma de queso Emmentaler AOC: Llevar a ebullición el kilo de nata y añadir poco a poco el queso Emmentaler AOC recién rallado. Seguidamente tapar la cacerola para que se fusione, dejando atemperar. Ponerlo en un sifón con tres cargas de gas y dejar reposar en la nevera al menos hora y media.

Montaje: Colocar 150 g de los fideos junto con las setas, los espárragos y un trozo de escalope de *foie*, y decorar con la espuma de queso Emmentaler AOC.