

#### 8257 Secretos de Faisán



Una forma elegante a la vez que divertida de presentar un entrante crujiente y muy sabroso. Crujiente masa rellena de carne de faisán aderezada con tomate, zanahoria, cebolla, puerro, aceite de oliva virgen extra, vino dulce y especias naturales. Una receta muy equilibrada en sabor, que gustará a toda la familia. (102,27 € / kg)

110 g 11,25 €





### 8205 Foie con mermelada de higos

Foie gras de pato mi-cuit, de una calidad excepcional, unido al dulzor de una mermelada de higo y vainilla. Perfecto para realizar canapés y servir como aperitivo de su cena de Navidad. (172,25 € / kg) 200 g 34,45 €

8

#### 6933 Champagne Georges Vesselle Paraphe Réserve Grand Cru Brut

Este grand cru brut, compuesto por un 90% de Pinot Noir y 10% de Chardonnay, ha sido elaborado al menos con un 25% de vino reserva. Ofrece un bouquet aromático muy suave, con notas de frutos amarillos y de color dorado claro.

(41,67 € / 1)

CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE

RESERVE

BRUT

750 ml 31,25 €



Noble y uno de los más exquisitos dentro de los productos "Gourmet". Nuestro foie gras mi-cuit le encantará por su alta calidad, debido a la alimentación natural del pato, así como su cuidadosa elaboración. Como resultado podrá disfrutar de una textura excelente y un sabor inconfundible.

(141,80 € / kg) 250 g 35,45 €

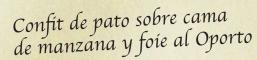
## 8325 Tournedó de magret de pato rellenos de foie gras

Una auténtica exquisitez de la gastronomía francesa que sorprenderá a los expertos en esta variedad de carne. Excelentes rodajas elaboradas a partir de magret de pato, rellenos de auténtico foie gras mi cuit francés. Sabor y textura impecable, para que disfrute estas Navidades de forma especial. (68,97 € / kg) 2 unidades = 195 g 13,45 €



## 2904 Pago de Cirsus de Iñaki Nuñez, D.O. Navarra, Excelencia 2007

Con la máxima denominación de un pago, este excelente vino con D.O. Navarra, ha madurado en barricas de roble francés hasta alcanzar su máximo esplendor. Su añada 2007, calificada como "muy buena", ha contribuido a un resultado merecedor de la medalla de oro del certámen internacional de mayor prestigio del mundo.



Modo de preparación:

Colocamos el Oporto en un cazo a fuego lento y lo reducimos hasta que tenga la textura de jarabe. sacamos los confits del envase y aplicamos el modo de empleo que se indica en él.

aplicamos el modo de empleo que se maica en el.

Las manzanas, una vez lavadas, las cortamos en dados y se
reĥogan con la mantequilla en una sartén a fuego medio durante
unos 10 min. aprox. En una sartén a parte y en el último
momento salteamos rápidamente con un poco de aceite de oliva
virgen extra el foie también cortado en dados. Añadimos el foie a la manzana y mezclamos.

Colocamos una cama de manzana y foie en el plato y sobre ella el confit de pato caliente y dorado, finalmente manchando con un hilo de reducción de Oporto. Bon appétit.

# <u>Ingredientes para dos personas:</u> - 1 ud. de art. 8352 Confit de pato

- 1 1/2 manzana roja (aprox. 400 g) con poca acidez
- 40 g de mantequilla 125 g de art. 8318 Foie gras de pato entero mi-cuit
- 37,5 cl de vino de Oporto
- Aceite de oliva virgen extra



E3777777888

