Foie Gras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Hígado de oca crudo
- 1 cucharada de Pimienta blanca
- 1 cucharadita de Azúcar
- 1/2 copa de Vino de Oporto
- 1 copa de Armagnac

Preparación:

Paso 1

Le quitamos las venitas al hígado, que quedan feas y lo frotamos con sal, azúcar y pimienta. Le damos un chapuzón de Armagnac y Oporto, lo tapamos con film y lo dejamos macerando en la nevera 12 horas. Lo sacamos y lo dejamos reposar 1 hora. Lo colocamos en un recipiente del mismo tamaño del hígado procurando que no queden huecos. Tapamos herméticamente y lo cocemos al baño María 30 minutos procurando que el agua esté a unos 75 ºC. Pasado el tiempo lo ponemos en agua fría para cortar la cocción.