

Tarrina de foie gras

por Francisco



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 7

Precio: Baja

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Carnes y derivados

País: Francia

Ingredientes

2 hígados de pato (foie gras) de 600 gr. cada uno
16 gr. de sal fina
3 gr. de pimienta blanca molida
1 pellizquito de nuez moscada
1 cc. de azúcar de sémola
2 cl. de Oporto

Preparación

Empapar los 2 hígados de pato en agua templada y mantenerlos durante 1 hora. Separar los lóbulos, abrir cada uno de ellos en dos, de manera que se puedan quitar las venas. Raspar también los restos de hiel. Poner los lóbulos de hígado en una fuente de barro, salpimentarlo con 16 gr. de sal fina, 3 gr. de pimienta blanca molida, un pellizquito de nuez moscada, 1 cc. de azúcar de sémola, humedecerlo en 2 cl. de Porto y dejarlo reposar durante una hora en la nevera. A continuación colocarlo en una terrina mediana.

Cocer la terrina a baño María con 2 cm. de agua durante 40 minutos en el horno (a termostato 4 ó 70°). Dejar reposar tras la cocción a temperatura ambiente durante dos horas y después meterlo en la nevera.

Consejos :

Es una receta bastante simple, pero la calidad del hígado de pato es fundamental. Para que esta receta te salga bien, tienes que comprobar la temperatura y el tiempo exacto de cocción.

Lo ideal es servirlo con un vino blanco dulce.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259587/tarrina-de-foie-gras/>