

CREMA DE FOIE

INGREDIENTES:

50 ó 60 g de copos de patata deshidratada

1 litro y medio de leche

1 cucharadita de Bovril

100 g de foie de pato o de oca

1 decilitro de nata líquida

1 lata de trufas (optativo)

sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la receta en el vaso del Thermomix, pero con muy pequeña cantidad de leche, unos 3 decilitros nada más, para que esta al cocer no se salga.

Programar 100° y velocidad 1 hasta que salga vapor por el cubilete.

Añadir el resto de la leche y volver a calentar a 80 ó 90° para que no llegue a cocer y evitar que no se salga.

Se puede variar la consistencia y la textura según el gusto de cada uno. Suprimiendo la nata y haciéndola sólo con leche, no sale tan cremosa.

PRESENTACIÓN

En unas bonitas tazas de consomé, espolvoreado con las trufas muy picaditas, y utilizar el caldo de estas en la elaboración de la crema.

Si se quiere abaratar la receta se puede sustituir el foie por un buen paté o por foie gras, aunque no sale tan exquisito.