

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fais%c3%a1n-en-salsa-de-endivias.html>

Faisán en salsa de endivias

INGREDIENTES

1 faisán joven de un año aproximadamente
4 endibias
1 vaso de fumé de caza
4 cucharadas de vino de Madeira
80 grs. de mantequilla
4 Dl. de nata líquida
El jugo de 1/2 limón
Sal a su gusto
Pimienta negra a su gusto

PREPARACIÓN

Se corta el faisán en 8 pedazos y se saltean. Se sazonan con sal y pimienta negra.

En una sartén se derrite una nuez de mantequilla y se pasan por ella ligeramente los trozos de carne por todas sus caras hasta que adquieran un ligero color dorado. Se añade el vino de Madeira y se deja reducir a la mitad.

Se añaden las endibias en medias hojas, lavadas y oreadas, dejando cocer 5 minutos con el recipiente tapado.

Se reduce el jugo a la mitad y se añade la nata. Se rectifica el sazonamiento.

Se colocan los trozos de faisán en la fuente de servicio, acompañados de setas de cardo y con las hojas de endibias alrededor del borde.