

FOIE DE PATO (THERMOMIX + VAROMA)

INGREDIENTES

Paso 1°

1 Hígado de pato fresco de 800 gramos aproximadamente.

1 litro de leche entera.

Paso 2°

Pimienta molida al gusto.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.

Sal al gusto.

Una cucharada de Oporto.

2 cucharadas de Brandy.

Paso 3°

$\frac{1}{2}$ Litro de Agua

PREPARACION

Paso 1°

Sumerja el hígado en el litro de leche y téngalo en maceración durante 24 horas. (Esto se hace para eliminar la toxicidad).

Paso 2°

Saque el hígado de la leche (tirela).

Quite las arterias de los lóbulos del hígado (no importa que este se parta al hacer la operación).

Ponga el hígado sobre el film transparente, espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien apretando el hígado. Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film y déjelo de esta forma en maceración, un mínimo de 8 horas en la nevera. (si pueden ser 24 horas, mejor).

Paso 3°

Pasado este tiempo, ponga otro film transparente, apretando bien y cúbralo con papel albal.

Póngalo en el recipiente Varoma. Ponga en el fondo un par de tenedores, por ejemplo, y encima el rulo de forma que no tape los orificios, reserve. Ponga el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, cuando empiece a hervir, coloque el recipiente varoma sobre la tapadera. Acabado el tiempo, dele la vuelta al foie y vuelva a programar 7 minutos mas a la misma temperatura y velocidad.

Cuando termine, póngalo sobre hielo, unos minutos. Mejora si se deja 24 horas en reposo, en el frigorífico, antes de degustarlo.