

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/h%c3%adgado-fresco-de-oca-al-oporto.html>

Hígado fresco de oca al Oporto

INGREDIENTES

1 Hígado fresco de oca
30 grs. de azúcar glasé
1dl. de vino Oporto Madeira
1 dl. Vino de Jerez
Sal a su gusto
1 dl. de brandy

PREPARACIÓN

Se limpia el hígado con abundante agua.

Se deja macerar durante 5 u 8 horas con azúcar glasé, el Oporto- Madeira, el brandy y el Jerez seco y la sal.

Se unta el molde con mantequilla, se coloca el hígado muy prensado y si es necesario se puede poner algo de peso encima y cocer al baño maría durante 40 minutos.

Se vuelve a poner mas peso y se deja enfriar, se sirve cortado en lonchas gordas con su gelatina