

**Libreta:** Huevos  
**Creado:** 25/03/2018 10:18  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/huevos-al-coccote-con-foie.html>

---

## Huevos al coccote con foie

### INGREDIENTES

100 g de mantequilla  
6 huevos  
100 g de foie-gras de pato  
12 picatostes en barritas largas

### PREPARACIÓN

Se engrasan las terrinas con mantequilla, se junta la mantequilla restante con el foie gras y se mezcla con la ayuda de un tenedor.

Se sala ligeramente el interior de los moldes y se les cubre el fondo con algo de pasta preparada anteriormente; encima de ésta se cascan los huevos, dos en cada molde.

Se pone las terrinas al baño maría, con poco agua hirviendo y se dejan cocer los huevos durante tres minutos a horno fuerte.

Se sirven con los picatostes pinchados en las claras de los huevos, puestas las terrinas en fuente con blanda o platillo individual