

# RECETA DE FOIE GRAS

## *Primera parte: el desvene*

- ❖ Deje el foie del refrigerador con al menos dos horas de anticipación para que sea más fácil de trabajar.  
Enjuáguelo cuidadosamente bajo el agua para eliminar las últimas huellas sangrientas.
- ❖ Necesitamos separar lentamente ambos lóbulos.  
Tire de las venas para eliminarlas sin cortarlas.
- ❖ Cuando termine, no te preocupes por el estado conmovedor del foie.
- ❖ Ahora es necesario enjuagar el foie debajo del agua fría y mojarlo con un poco de papel absorbente.
- ❖ Poner los pedazos de foie en el plato tratando de hacer una sola capa.

## *2ª parte: condimento*

- ❖ Para sazonar es necesario comenzar agregando algunas líneas de alcohol (Armagnac y Porto). Y luego agregue aproximadamente 2 gramos de pimienta y 5 gramos de sal en ambos lados del foie.
- ❖ Cuando finaliza el condimento del foie, es necesario cubrir la parte superior del plato y luego ponerlo en el horno.

## *3ª parte: la cocina*

Vamos a preparar el foie gras en terrina: La cocina en terrina "De Françoise"

- ❖ Para hacer de cuero el foie, precalentamos al principio el horno a 150 ° C 300 ° F.
- ❖ Entonces, es necesario poner la terrina en una fuente de horno que se refluye con agua hirviendo en 3/4.  
Luego, es necesario poner el horno en el plato y dejar que el hígado cocine durante 50 minutos.  
Tu cocina en terrina ha terminado.
- ❖ Deje enfriar 2 horas a temperatura ambiente, luego ponga en el refrigerador.

***Su terrina tiene que esperar al menos 4 días en el refrigerador antes de ser probada, para que le dé su aroma completo, pero es posible probarlo al día siguiente.***

## *El servicio:*

Para servir el foie gras, es necesario preparar la terrina (sumergir el fondo unos segundos en el agua caliente para facilitar el desmoldeo) y volviéndola a un plato de servir para cortar las rebanadas allí. O bien, sin descubrirla, quitándose rebanadas en la terrina directamente del gusto de los invitados a la cena.

## *Apoyo:*

Para el pan que mejor combina con el foie gras, es mejor probar un buen pan de granja