

# FOIE DE PATO

## INGREDIENTES:

- 1 hígado crudo de pato (aprox. 500-600 gr.)
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharada de oporto
- 2 cucharadas de brandy
- 500 gr. de agua (para el vapor)
- 300 gr. de cubitos de hielo.

## PREPARACIÓN:

1. Abra el hígado y extraiga todos los nervios y venas con un cuchillo de punta o unas tijeras.
2. Ponga el hígado sobre film transparente y espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Riegue con el oporto y el brandy y cierre el hígado. Forme un rulo bien envuelto con el film transparente y procure que no queden burbujas de aire. Déjelo en maceración, un mínimo de 4 horas en el frigorífico (si pueden ser 8 horas, mejor). Una vez pasado este tiempo, envuélvalo con una segunda capa de film transparente, apretando muy bien y procurando que quede bien cerrado por los extremos. Colóquelo dentro del recipiente Varoma y reserve.
3. Ponga el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **15 min./Varoma/vel.2**
4. Cuando acabe el tiempo programado, abra la tapa del recipiente Varoma hacia el lado opuesto a usted, con cuidado de no quemarse. Déle la vuelta al foie y vuelva a programar **7 min./Varoma/vel.2**.
5. Sáquelo del recipiente Varoma con cuidado, ya que la grasa estará líquida (se solidifica al enfriarse) y cúbralo con hielo para detener la cocción.
6. Deje reposar 24 horas dentro del frigorífico antes de degustarlo.