

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Escalopa de fetge d'ànec amb salsa de moscatell

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 Fetge d'ànec de 500g aproximadament
- 48 unitats de raïm
- 4 dl de moscatell
- 3 dl de nata líquida
- 150 g de mantega
- Sal i Pebre blanc
- Farina

Elaboració:

- Primer de tot, peleu els grans de raïm i traieu les llavors. Agafeu el fetge d'ànec i el tallem a làmines d'un centímetre de gruix.
Per preparar la salsa, agafeu una cassola i poseu a reduir el moscatell, quan hagi reduït afegiu la nata líquida, deixeu reduir i finalment afegiu la mantega fora del foc, aneu remenant fins que lligui, rectifiqueu de sal i pebre blanc.
Apart, agafeu una paella i poseu-la al foc, quan estigui molt calenta, poseu les làmines de fetge d'ànec, passades lleugerament per farina, per poder fer una petita crosta, tomba i tomba, cap al plat, la salsa per sobre i de guarnició el raïm.
Un punt a tenir en compte, si no passem per farina les làmines de fetge o el deixem massa estona, es fon el fetge i desapareix.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell