

La Recepta de Escola de Turisme del Baix Penedès

TERRINA DE FOIE GRAS MI-CUIT

Ingredients: (per a 10 persones)

- 600 g de fetge d'ànec
- Flor de sal
- Pebre de Sichuan esclafat

Elaboració:

Netegeu el fetge d'ànec i trossegeu-lo. Seguidament, retireu-li les petites venes i salpebreu-lo amb la flor de sal i el pebre de Sichuan. Col·loqueu els trossos de fetge en una terrina, folrada amb paper film, i premeu-ho una mica fins a omplir la terrina.

Tot seguit, coeu-ho al forn. El temps de cocció dependrà de la temperatura del forn i de la mida de la terrina; la temperatura recomanada és de 80° aproximadament i el temps, uns 2 minuts. De totes maneres, vigileu i retireu la terrina del forn, quan aparegui una capa de greix d'un mil·límetre aproximadament. Una vegada tret del forn, aixafeu una mica la superfície del foie, per obtenir una terrina ben compacta. Seguidament, poseu la terrina a la nevera i deixeu-la refredar 24 h.

Finalment, quan la terrina estigui refredada, desemmotlleu-la i talleu-la en porcions individuals. (Si l'haguéssim de guardar, millor que l'envaseu al buit.)

A l'hora de servir, es pot acompanyar amb una reducció de vinagre de Mòdena, un bon rajolí d'oli verge i unes torradetes.



Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell