

Terrina de Foie Gras



Ingredientes: 800 grama de foie gras de pato fresco
0 grama de sal
0 grama de pimenta-branca
5 centilitro de conhaque
5 centilitro de vinho do porto

Instruções de preparação:

Colocar o foie gras dentro da água com um pouco de sal na geladeira – um dia antes. Tirar o foie gras da água e deixar amolecer por uma hora e meia. Separar as duas partes do foie gras ao meio. Abrir os lóbulos para tirar as veias sem quebrar em pedacinhos- Temperar com sal e pimenta e juntar o conhaque e o vinho do Porto. Juntar os dois lóbulos de novo. Colocar dentro de uma fôrma de porcelana (terrine). Fechar com papel-alumínio Colocar no forno em banho-maria a 190 graus por 11 minutos. Retirar do forno e prensar com um peso. Levar à geladeira.

Sugestões Adicionais: