



<https://www.mepillasguisando.com>



MOUSSE DE FOIE DE PATO



INGREDIENTES:

- 1 Kg. De hígados de Pato.
- 120 gr. De grasa de Pato.
- 6 Cucharadas de Mantequilla.
- 2 Cebollas.
- 4 Cucharadas de aceite de Girasol.
- 1 Taza de Nata para cocinar.
- Sal y Pimienta blanca al gusto.
- 1 Chorrito de Coñac o Brandy.
- 1 Chorrito de vino Oporto.

PREPARACIÓN:

En una sartén incorporamos el aceite y la mantequilla, Incorporamos la cebolla y a fuego bajo caramelizamos la cebolla. Limpiamos los hígados de venas y ternillas y lo troceamos. Incorporamos a la cebolla y cocinamos 10 minutos, agregamos el coñac y el oporto, dejamos que evapore el alcohol y agregamos la nata, la sal y la pimienta. Introducir en un procesador y triturar lo más fino posible. Una vez triturado ponemos un molde con papel film, vertemos la mousse y metemos en el congelador una hora. Sacamos y sin quitarle el film le damos forma cilíndrica. Nuevamente metemos en el congelador otra hora. Mientras derretimos la grasa de pato y dejamos medio enfriar. Sacamos la mousse y le retiramos el film. Untamos con la grasa de pato varias veces hasta conseguir una capa de unos 3 milímetros. Envolvemos en film y dejamos reposar en el frigorífico hasta que adquiera una consistencia suave.

<https://www.mepillasguisando.com>