



HIGADO DE PATO CONFITADO EN VINO PERFUMADO DE SANGRIA Y CEREZAS

Ingredientes: 10 personas

SANGRIA

| | |
|-------------|-------------------------|
| 2,5 l. | Vino tinto DO Priorat |
| 200 gr. | Azúcar blanco |
| 1 c. peq. | Pimienta negra en grano |
| 3 unidades | Canela en rama |
| 1 rama | Romero |
| 1 rama | Tomillo |
| 1 unidad | Piel de limón |
| 1 unidad | Piel de naranja |
| 3 unidades | Diente de ajo |
| 5 unidades | Anís estrellado |
| 1 c. peq. | Bayas de eneldo |
| 1 c. peq. | Pimienta de Sichuan |
| 2 unidades | Remolacha cocida |
| 10 unidades | Cerezas de Ceret |
| 1 unidad | Pera madura |
| 1 unidad | Manzana madura |
| 1 racimo | Uva Moscatel madura |

DIVERS

| | |
|-------------|----------------------------|
| 20 unidades | Cerezas de Ceret |
| 1 unidad | Manzana Granny Smith |
| p.m. | Hoja de oro |
| p.m. | Vinagre balsámico reducido |
| p.m. | Perejil frito |

FOIE GRAS

| | |
|------------|-------------------------|
| 2 unidades | Hígado de pato Extra |
| p.m. | Flor de sal |
| p.m. | Pimienta negra en grano |

Progresión:

PREPARATION DE LA SANGRIA:

El día anterior hervir el vino y flambearlo removiendo sin parar para quemar el máximo de alcohol. Una vez se apague el fuego retirar e incorporar el azúcar y toda la fruta cortada en dados. Mezclar bien para disolver bien el azúcar. Dejar enfriar.

Envasar con la maquina iSensor de sobremesa de mychef by Distform y cocer al vapor a una temperatura de 82°C durante 30 minutos en el horno Mychef. Enfriar en el abatidor myChill y reservar en la nevera.

Al día siguiente colar por el colador fino.

PREPARACION & COCCION DEL HIGADO DE PATO:

Temperar los hígados de pato durante dos horas en un lugar no muy caliente. Separar las dos partes y retirar las venas con la punta de un cuchillo delicadamente. Continuar retirando todas las venas sin calentar demasiado el hígado de pato. Retirar también los posibles hematomas y marcas de sangre.

En una cocotte calentar la Sangría hasta una temperatura de 70 °C aproximadamente. Sumergir el hígado de pato y dejar con el fuego apagado cocer lentamente durante tres o cuatro minutos. Sabemos que está cocido cuando el hígado de pato no hace resistencia al dedo cuando se aprieta. Retirar de la Sangría y disponer en una bandeja. Salpimentar y colocar en un molde de terrina. Envolver en papel de film y prensar con un peso encima y guardar en la nevera durante 48 horas.

Retirar del molde y dejar madurar en la nevera un mínimo de diez días.

CEREZAS CONFITADAS:

Llevar a ebullición la Sangría e incorporar las cerezas. Apartar del fuego y dejar enfriar dentro. Reservar.

Emplatado:

Cortar una porción de hígado de pato de unos 100 gr. Aproximadamente. Salpimentar.

Emplatar en un plato llano. Decorar con una lágrima de vinagre balsámico reducido y dos cerezas confitadas, perejil frito, hoja de oro y unos bastoncitos de manzana Granny Smith.