

Será por recetas



Foie-gras al horno

Carnes

 6 Personas

 90 Minutos

 Normal

 Enviada el 14/11/2012

Ingredientes

- 1/2kg de hígado de cerdo picado
- 1/2kg de carne de cerdo picada
- 3 cucharadas de copos de avena
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 3 huevos
- Mostaza
- 1 ramo de perejil
- Aceite
- Sal

Elaboración

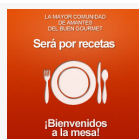
Poner en una fuente grande la carne picada. En una sartén con 2 cucharadas de aceite, dar unas vueltas al hígado picado hasta que pierda su color rojizo, y echar luego sobre la carne de la fuente.

Añadir a la fuente la cebolla y los ajos picados, 1 cucharada de perejil picado, los huevos, la avena y 1 cucharada de sal. Amasar con las manos enérgicamente, no parar hasta que esté todo bien mezclado.

Encender el horno para que se vaya calentando.

Al mismo tiempo, formar sobre una fuente refractaria al calor un rollo con la masa de carne, apretar con las manos para que no se deshaga y mantener la forma. Untar con mostaza (usar unas 4 cucharadas) y espolvorear con bastante perejil picado. Rociar el rollo con un chorrito de aceite y meter al horno durante casi 1 hora.

Servir la carne partida en rodajas y cubierta con la salsa que él mismo suelta.



Autor receta de Foie-gras al horno

Jose Luis

 8 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 29/10/2012