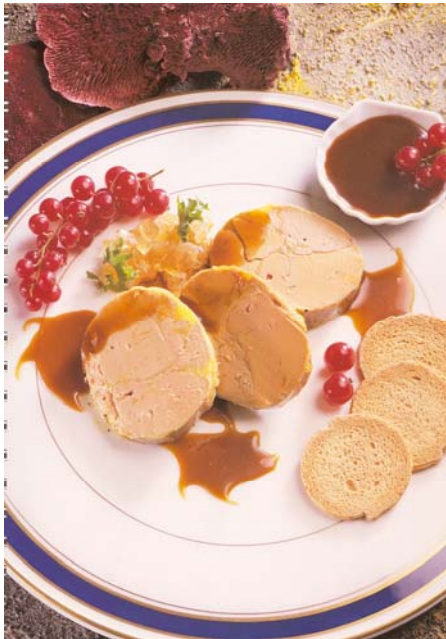


Foie con salsa Pedro Ximénez



Ingredientes:

- 1 hígado de pato fresco de 500 a 600 g
- Agua, cubitos de hielo y sal gorda
- Pimienta molida al gusto
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar
- Sal al gusto
- 1 cucharada de oporto
- 2 cucharadas de brandy
- $\frac{1}{2}$ litro de agua para poner en el vaso

Para la salsa "Pedro Ximénez"

- 1 botella de vino generoso Pedro Ximénez
- 250 g de nata líquida
- El zumo de 1 naranja
- Un poquito de sal y pimienta y 1 cucharadita de maicena

Preparación:

1. Cubra el hígado con agua fría, 6 cubitos de hielo y una cucharadita de sal gorda y téngalo en maceración durante 2 horas.
2. Saque el hígado del agua y séquelo con papel de cocina. Quite las arterias de los dos lóbulos del hígado.
3. Ponga el hígado sobre film transparente y espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien. Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film y déjelo de esta forma en maceración, un mínimo de 4 horas en el frigorífico (si pueden ser 8 horas, mejor). Una vez pasado este tiempo, envuélvalo en otro film transparente, apretando bien y por último envuélvalo en papel de aluminio Albal, procurando que quede bien cerrado por los lados.
4. Póngalo en el recipiente Varoma y reserve. Eche el agua en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando empiece a hervir, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 14 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
5. Sáquelo y póngalo sobre hielo unos minutos. Mejora si se deja 24 horas en reposo, en el frigorífico, antes de degustarlo (tenga cuidado al sacarlo del recipiente Varoma, porque la grasa está líquida; solidifica al enfriarse).
6. Prepare la salsa. Ponga el vino en el vaso y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
7. Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad aproximadamente. Añada la nata, la maicena disuelta en el zumo y los condimentos y programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Para evitar posibles salpicaduras, quite el cubilete de la tapadera y coloque en su lugar el cestillo. Sirva el foie con la salsa.