

# FOIE GRAS COZIDO AO VAPOR



## INGREDIENTES

- 1 FOIE GRAS FRESCO (400 G)
- 20 CL VINHO DO PORTO
- 7 G SAL
- 1 C. DE SOPA DE MISTURA DE 4 ESPECIARIAS
- PIMENTA

## CONFEÇÃO

1. Corte o foie gras em quatro pedaços. Regue com o vinho do porto e polvilhe com o sal e as especiarias. Misture, enrole em película e coloque no frigorífico durante 1-12 horas.
2. Desenrole a película aderente sobre a bancada e coloque 2 pedaços de foie gras por cima. Feche a película e enrole para obter um rolo. Enrole mais película para garantir que fique bem hermético. Enrole em papel alumínio. Faça o mesmo com o restante foie gras.
3. Deite água na taça de preparação, até à marca de 0,7 L. Coloque os rolos no cesto de vapor. Active o programa de vapor durante 9 min. Mergulhe o rolo em água muito fria para parar a cozedura. Coloque no frigorífico durante 2-3 dias antes de consumir.