

CREME AVELUDADO DE CASTANHAS COM FOIE GRAS



CONFEÇÃO

1. Descasque os legumes e corte-os grosseiramente.

2. Coloque-os na taça com a lâmina picadora. Junte o cubo de caldo, as castanhas e 85 cl de água. Seleccione o programa de sopas P1.

3. Corte o foie gras em cubos.

4. No final do programa, junte o foie gras e misture na velocidade 12 durante 1 min.

5. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 600 G CASTANHAS CONGELADAS
- 40 G AIPO
- 40 G ALHO-FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 2 CHALOTAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- 120 G FOIE GRAS, MEIO-COZIDO