

Lista de ingredientes para la receta Salmis de faisán

Ingredientes

- Cognac 100 cc
- Cebollas 2 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 100 g
- Fondo oscuro de ave 500 cc
- Panceta ahumada 250 g
- Faisán 1 Unidad

Opcional

- Tagliatelle

Salsa

- Foie Gras 1 Unidad
- Cognac 100 cc
- Laurel 2 Hojas
- Manteca 50 g
- Jugo de trufas 1 cda.
- Fondo oscuro de ave 200 cc
- Vino Tinto 100 cc
- Echalottes 3 Unidades
- Perejil 3 Ramas
- Tomillo 1 Rama