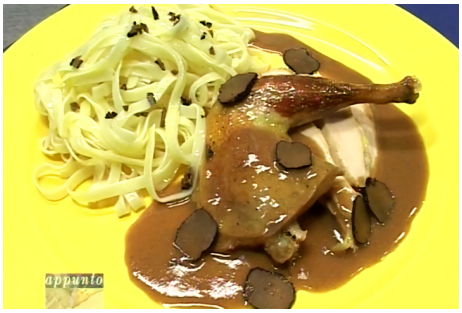
Salmis de faisán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

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

Opcional

Tagliatelle:

Salsa

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

Preparación de la Receta

- Repliegue los alerones del faisán y finalmente bride con un hilo de algodón.
- Cubra la superficie del ave con *fetas* de *panceta* y ate con un hilo.
- Envuelva los extremos de las patas con papel aluminio.
- Corte la *cebolla* en emincé.
- En una platina forme un colchón con la *cebolla*, disponga encima el faisán y bañe con el fondo.
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 20 minutos rociando con el fondo cada 10 minutos
- Troce el faisán en cuartos.

- En una sartén caliente el faisán, la *manteca* y el cognac.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cubra con papel aluminio y reserve fuera del fuego.

Salsa

- Corte las échalotes doble ciselado.
- Forme un bouquet con las hierbas.
- Procese el foie gras.
- En una *cacerola* con *manteca* haga sudar las échalotes.
- Deglase con el cognac.
- Agregue el vino, el bouquet de hierbas y deje evaporar.
- Vierta el fondo y deje cocinar a fuego bajo durante 30 minutos.
- Pase por un colador chino.
- Aromatice con *jugo* de trufas y ligue con el foie gras procesado sobre fuego bajo.

Presentación

- Sirva el faisán en el costado de un plato y rocíe con la salsa.
- Acompañe con pastas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmis-de-faisan