elGourmet

Soufflé de hígado de pato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Higado de pato: 200 g
Tomillo: A gusto
Ajo: 1 Diente
Echalottes: 2 Unidades

Salsa bechamel

Leche: 100 cc
Harina: 50 grs.
Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *ajo*,
- Corte las échalotes doble ciselado.
- Corte el hígado en *brunoise*.
- Desgrane el *tomillo* y pique finamente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* y las échalotes.
- Agregue la *brunoise* de hígado y continúe la cocción.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Condimente con sal, pimienta y el *tomillo*.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Salsa bechamel

- En una *cacerola* funda la *manteca*.
- Agregue la *harina* y cocine revolviendo constantemente durante 3 minutos.
- Vierta la leche y bata enérgicamente hasta que espese.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- Separe las claras de las yemas.
- Bata las claras a nieve.
- Mezcle la salsa bechamel con las yemas.
- Incorpore el hígado y las claras batidas a nieve en dos veces.
- Vierta la preparación en los moldes previamente enmantecados y enharinados.
- Cocine a baño María en horno precalentado a 210º C durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva directamente en los moldes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-higado-de-pato