

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.

Hígado 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 210° C durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva directamente en los moldes.

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