



INGREDIENTES:

- 1 chalota mediana (cebolla morada) (unos 130 gramos aproximadamente)
- 40 gramos de aceite de oliva
- 100 gramos de foie
- 100 gramos de nata de cocinar
- 200 gramos de caldo de ave
- un chorrito de vino de Oporto
- un poco de pimienta negra en polvo

- un poquitín de sal



ELABORACION:

1. Pelar la cebolla y poner en el vaso de Thermomix y **trocear 4 segundos velocidad 5**, bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el fondo de vaso. Añadir el aceite, y **programar 7 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1**.
2. A continuación incorporar el vino, mezclar bien con la espátula, y volver a **programar 3 minutos, temperatura varoma velocidad 1**, quitando el cubilete del bocal para que evapore mejor el alcohol.
3. Seguidamente añadir el caldo de ave y la nata y **programar 5 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 1**.
4. Transcurrido ese tiempo, incorporar el foie cortado a trozos, y **programar de nuevo 5 minutos a temperatura 50 grados velocidad 1**.

5. A continuación, **programar 40 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
6. Y a continuación la **programar 3 minutos más a temperatura 90 grados, velocidad 1,** para que se mezclen bien todos los sabores.

Lista y riquísima

Nota: Para acompañar cualquier carne, a la plancha, o como nos guste hacerla. Servir muy calentita.



