



INGREDIENTES:

- Para 1 foie:

- 2 hojas secas de laurel
- 1/2 cucharadita de tomillo seco
- 1/2 cucharadita de hojas secas de salvia
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de vino de Oporto
- 2 cucharadas de brandy
- 500 gramos de foie de pato (crudo)
- 1 magret de pato abierto en un filete fino (reserve la piel)
- 300 gramos de cubitos de hielo

- Salsa de Pedro Ximénez con manzanas:

- 2 manzanas goleden peladas y cortadas en cuartos (reserve las pieles)
- 25 gramos de caramelo líquido
- 25 gramos de azúcar moreno
- la piel de 1 magret de pato cortada en 3 trozos o 25 gramos de mantequilla
- 200 gramos de jerez Pedro Ximénez
- 80 gramos de zumo de naranja natural
- 1/2 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso Thermomix el laurel, el tomillo, la salvia, el azúcar, la sal, la pimienta, el brandy y 1 cucharada de jerez Pedro Ximénez. **Programe 5 segundos a velocidad 6.**
2. Abra el hígado y extraiga todos los nervios y venas con un cuchillo de punta o unas tijeras. En un bol, mezcle el hígado con el aliño del vaso.
3. Ponga el filete de magret de pato extendido sobre un rectángulo de film transparente. Coloque el hígado con todo el aliño en el centro formando un rulo. Con la ayuda del film transparente, enróllelo apretando bien para evitar que queden huecos. Enrosque los extremos

haciéndolo rodar varias veces por la encimera, apretando bien para que salga todo el aire. Envuélvalo con una segunda capa de film transparente, procurando que los extremos queden bien sellados. Coloque el magret con el hígado dentro del recipiente Varoma.

4. Coloque las manzanas en el cestillo. Ponga en el vaso las pieles de las manzanas y todos los ingredientes de la salsa e introduzca el cestillo. Sitúe el recipiente Varoma en su posición. **Programa 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

5. Cuando acabe el tiempo programado, abra la tapa hacia el lado opuesto a usted con cuidado de no quemarse. Déle la vuelta al foie y vuelva a **programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

6. Coloque el foie dentro de un bol grande lleno de agua con hielo durante 15 minutos. Ponga los gajos de la manzana en un bol y con el cestillo cuele la salsa. Reserve todo hasta el momento de servir.

7. Deje reposar un mínimo de 24 horas dentro del frigorífico antes de degustarlo.

8. Sirva el foie bien frío cortado en rodajas acompañado con la salsa de Pedro Ximénez y las manzanas.

9. **Imagen de Vorwerk Thermomix.**