

Foie gras mi-cuit a la pimienta de Sichuan

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 10 '
- 4

Modo express

1. Limpie y retire las venitas del foie gras (puede ser de pato o de oca), trocéelo a mano o con un tenedor en 8 piezas y distribuya la pimienta machacada y las escamas de sal.
2. Coloque los trozos en el interior del molde de aluminio, prensando todo bien. Tape y cierre el molde con papel de aluminio.
3. Ponga las 4 medidas de agua en la cubeta y coloque el plato de cocinar al vapor sobre el fondo, sitúe encima el molde de aluminio cerrado con la mezcla, cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 10 minutos a 80°.
4. Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar por completo antes de desmoldar y servir, mejor en la nevera.