

# Fideuá al foie

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 32 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Hay que diferenciar el foie gras del paté: los dos provienen el hígado de ganso, oca o pato, pero en el caso del paté se añaden especias y aditivos.

## Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Corte el foie en 4 rodajas y el pollo a dados pequeños. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 20 minutos. Aguarde 3 minutos y marque los trozos de foie, 1 minuto por cada cara. Sáquelos y reserve la grasita en la cubeta.
3. A continuación sofría el pollo con la grasa del foie durante 5 minutos; añada los ajos tiernos cortados a daditos y sofríalos 2 minutos. Incorpore los fideos y saltee hasta acabar el programa sin parar de remover para que no se quemen.

4. Añada el tomate, las setas a dados, el caldo de pollo y sazone a su gusto. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 12 minutos y deje la tapa abierta. A falta de 2 minutos añada el foie por encima y deje acabar el programa.

**\*Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 5 medidas de caldo de pollo.