

Faisán a la perigordina

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 50 '
- 4



Comentario nutricional

Las trufas negras con hongos subterráneos que ya eran utilizados por griegos, romanos y egipcios en la Edad Media para dar aromas a sus platos más selectos o con fines afrodisíacos.

Modo express

1. Abra y limpie el interior del faisán; séquelo por dentro y por fuera. Ate las patas y las alas al cuerpo con hilo de cocina, embadúrnelo con aceite y salpimiéntelo.
2. Raspe, lave, seque y corte las trufas en dados pequeños; corte la panceta en dados.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos. Vierta el aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction y dore el faisán; retírelo y añada la panceta.

4. Cuando esté dorada, agregue la trufa, una pizca de sal, la harina y el concentrado de carne y, sin dejar de remover, vierta poco a poco el vino y las 3 medidas de agua.
5. Introduzca de nuevo el faisán en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135° durante 40 minutos.