

MI-CUIT DE PATO

INGREDIENTES: 4 Personas

- o Hígado de pato : 1kg
- o Manzana: 1 und.
- o Nueces : 50 gr
- o Sal: 10 gr
- o Pimienta: 15 gr
- o Oporto: 125 ml.
- o Azúcar glass al gusto



ELABORACION:



Cocinar la manzana cortada en pequeños dados junto con el azúcar glass y las nueces, hasta que empiece a dorarse.
Reservar y dejar enfriar.



Se desvena el foie y se le añade la sal, la pimienta y el oporto.
Se hace una masa.

Seguidamente se estira sobre el papel film y se rellena con la manzana carameliza y las nueces.



Se hace un cilindro con la masa de foie y su relleno, y se cocina a baja temperatura en el horno, 65º a 45 minutos.

También se puede poner en un molde...

Se deja enfriar en cámara casi 24 horas y luego congelar para poder cortarlo.





VINO TINTO CELIA DE VIZCARRA 2010

Celia es uno de los vinos más exclusivos de Juan Carlos Vizcarra, un vino de autor, selección de viñas viejas, elaborado únicamente en las mejores añadas. Un vino complejo y expresivo que recibe el nombre de su hija mayor: Celia Vizcarra

Envejecimiento: Fermentación maloláctica en barrica. El vino tinto Celia Vizcarra es envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de servicio óptima para degustar el vino tinto Celia Vizcarra: entre 16°C y 18°C

NOTA DE CATA DEL VINO TINTO CELIA VIZCARRA 2010

- Vista: Color cereza picota intenso.

- Nariz: Expresivo, aromas de fruta negra con notas licorosas y ahumadas.

- Boca: Sedoso, frutal, con taninos maduros y un largo final con toques balsámicos.

Graduación: 14,0%