



# Foie gras de rață

Dificultate medie

Timp de pregătire 20 min

Timp total 72h

Dimensiune de servire 6 porții

## Ingrediente

- 1 ficat de rață, crud (500-600 g)
- 4 linguri coniac
- 2 linguriță sare
- 2 priză piper 5 arome, sau după gust
- 800 g apă
- 300 - 400 g cuburi de gheață și multă apă rece

## Pregătire

1. Separați lobi ficatului de rață și îndepărtați cu grijă toate pielile și venele cu ajutorul unui cuțit bine ascuțit.
2. Puneți ficatul astfel curățat într-un castron, stropiți-l cu 2 linguri de cognac și presărați 1 linguriță de sare și 1 priză de piper 5 arome pe toată suprafața lui. Lăsați ficatul la macerat cel puțin 30 minute.
3. Întoarceți ficatul pe cealaltă parte și repetați operația: stropiți-l cu 2 linguri de cognac și presărați 1 linguriță de sare și 1 priză de piper 5 arome pe toată suprafața. Lăsați din nou ficatul la macerat 30 minute.
4. Puneți ficatul în centrul unei fâșii de folie alimentară cu latura de aproximativ 50 cm și rulați strâns folia pentru a compacta ficatul, a elimina bine aerul și a forma un sul. Repetați operația cu alte 4 fâșii de folie alimentară, strângând bine capetele de fiecare dată. La ultima fâșie de folie alimentară, înnodeați strâns capetele.
5. Turnați apa în bol. Puneți ficatul înfășurat în folie alimentară în recipientul Varoma. Poziționați Varoma și fierbeți în aburi 14 min./Varoma/viteza 2.
6. Întoarceți cu grijă ficatul pe cealaltă parte și prelungiți fierberea 14 min./Varoma/viteza 2. Puneți apoi ficatul cu grijă într-un recipient mare cu apă rece, adăugați cuburile de gheață și lăsați-l să se răcească timp de 30 minute. Păstrați ficatul înfășurat în folie, în frigider, minimum 3 zile înainte de a-l consuma. Serviți foie gras tăiat felii, pe pâine prăjită.

## Elemente utile

folie alimentară, bol mare de salată, frigider

## Sugestii & Sfaturi

- Puteți folosi un ficat de rață congelat, curățat în prealabil de piețițe și vene, având grijă să îl lăsați la decongelat în frigider.
- Serviți foie gras cu un gem de smochine sau cu dulceață de ceapă preparată în casă.
- Serviți cu un vin alb demidulce, care va echilibra gustul ușor amar al ficatului. O combinație digestă și clasică.