



NOMBRE DEL PLATO
FOIE

INGREDIENTES:

FOIE
AZUCAR
SAL
OPORTO

ELABORACIÓN:

LIMPIAMOS EL FOIE DE VENITAS, LO PARTIMOS EN TROZOS,
LO SALPIMENTAMOS Y AGREGAMOS EL OPORTO.
LO METEMOS EN EL MOLDE Y EN LA BOLSA DE VACÍO Y
SELLADO AL 100 %.

COCCIÓN EN RONER 75 ° C 15 MINUTOS

MICROONDAS 3 MINUTOS

ENFRIAMIENTO:

TIEMPO: 30 MINUTOS TEMPERATURA: 3 °C