

Hígado de pato a la sal

Tiempo de marinado: 60 horas

Tiempo de preparación: 2 horas y 30 minutos



INGREDIENTES:

- 1 hígado de pato de 500 g
- Una copa de Armagnac
- Pimienta negra molida
- Nuez moscada
- 1 kg de **Sal Costa Alta Cocina**

ELABORACIÓN

- Sumergir el hígado en agua fría durante 2 horas para que se desangre. Escurrir y limpiar, sacándole las venas y los nervios. Sazonar con la pimienta, la nuez moscada y el Armagnac. Darle su forma original y envolverlo bien apretado en una gasa.
- Cubrir la base de un recipiente con una capa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima el hígado y cubrirlo completamente con el resto de la sal.
- Reservar el recipiente en el frigorífico durante 60 horas.
- Transcurrido este tiempo, sacar el hígado de la gasa y servirlo acompañado de lo que más apetezca.