



Ganso de pimienta

CON RAGÚ DE PERAS
- HÍGADO DE GANSO

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

PREPARACIÓN

Ganso de pimienta

Ganso de pimienta

5 pechugas de ganso en la carcasa de 250 g cada una
Miel de acacia

Untar la pechuga con la preparación de Pollo Louisiana, rehogar y cocinar en el horno. Pincelar poco antes de servir las pechugas con Aceite de oliva silvestre, luego pincelar la piel con miel de acacia, gratinar rápidamente y para finalizar agregarle Pimienta-bistec.

Productos WIBERG: 20 ml Aceite de oliva virgen extra
Pollo Louisiana, Pimienta-bistec

Ragout de peras – hígado de ganso

Ragout de peras – hígado de ganso

600 g hígado de ganso
200 g peras, 100 g cebollines
200 g cebolla colorada
400 ml zumo natural reducido de ganso

Rehogar el hígado de ganso con Aceite de oliva, rebajar con vinagre de manzana y sazonar. Cortar los cebollines y las cebollas coloradas en trozos y rehogar juntos. Llevar a punto de ebullición el zumo del ganso, añadir Salvia y sazonar.

Productos WIBERG: Aceite de oliva virgen extra
Vinagre de manzana, Salvia liofilizada
Pimienta negra triturada
Sal natural pura del Himalaya fina

Guarnición

Guarnición

1 pera, 0,5 limones (zumo)
200 ml azúcar líquido

Rociar las rodajas de pera con zumo de limón y rociarlas con azúcar líquido previamente calentada, colocarla en una tabla de silicona y dejar secar a aprox. 75°C en el horno.

Productos WIBERG: 1 Vainilla Bourbon en rama

WIBERG®

MÁS SABOR. MÁS PLACER.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
DE-83395 Freilassing / Eichendorffstr. 25 / Tel: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810
info@wiberg.eu / www.wiberg.eu

