

Foie-gras du moule au petit anchois

Receta popular

RAÜL MARTÍNEZ I PERIS

Este artículo puede ser copiado y distribuido en las condiciones de la licencia GNU para documentación libre, GFDL (<http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html>)



*[Iniciativa de **G**estión **L**ibre y **U**niversal para **E**mpresas y **S**ociedades]*

Foie-gras du moule au petit anchois

Receta popular

RAÜL MARTÍNEZ I PERIS

Necesitaremos:

1 traje de neopreno, 1 arpón, 1 descorchador (para abrir los mejillones), 1 envase para guardar los hígados de los mejillones y una latita de anchoas del supermercado.

Preparación:

1. Nos levantamos a las 04:00 (importantísimo) y nos vamos a la playa.
2. Nos ponemos el traje de neopreno, cojemos el arpón y nos zambullimos.
3. Buscamos los mejillones [...]
4. No encontramos mejillones, nos quitamos el traje de neopreno y guardamos el arpón.
5. Son las 08:00 cuando llegamos a casa.
6. Nos duchamos, nos vestimos y salimos a Mercadona.
7. Compramos una lata de mejillones en su salsa, queso de untar estilo Philadelphia, y tostadas de canapé.
8. Cojemos los mejillones y los trituramos (sin líquido elemento de la latita), los mezclamos con el queso y los pasamos por la batidora.
9. Untamos las tostaditas de canapés con la mezcla de queso y mejillón, y para finalizar lo adornamos con un trocito pequeño de anchoa. [...]
10. Lo servimos y a comer.