

Foie gras caliente

La receta del [Foie gras caliente](#) es otra de las creaciones clásicas de [Le Cordon Bleu](#), una de las escuelas culinarias más prestigiosas del mundo. El plato combina técnicas fundamentales de la cocina francesa, como *sauter*, *étuver*, *compoter* y la elaboración de una salsa a base de reducción *gastrique*. Estas técnicas no solo definen la calidad y la presentación del plato, sino que también realzan los sabores de los ingredientes utilizados, creando una experiencia gastronómica completa.

Habilidades que se aprenderás

Sauter: Saltear los ingredientes rápidamente en grasa caliente para desarrollar sabor y textura.

Étuver: Cocinar a fuego lento, tapado, para que los ingredientes liberen sus sabores y se cocinen en su propio jugo.

Compoter: Cocinar lentamente los ingredientes hasta que estén bien cocidos, suaves y con una textura confitada.

Gastrique: Preparar una salsa mediante la reducción de vinagre o vino con otros ingredientes, creando una base rica y sabrosa que se monta con mantequilla para un acabado suave.

Ingredientes para el foie gras caliente

500 g de Foie gras, categoría 1

Sal y pimienta

Compota de cebolla

3 cebollas grandes, cortadas en rodajas (émincer)

100 mL de aceite de oliva

2 naranjas (cáscaras)
2 limones (cáscaras)
100 g de pasas
5 vainas de cardamomo
50 g de miel
50 ml de vinagre balsámico
1/4 manojo de cilantro fresco
Sal y pimienta

Salsa

30 g de miel
100 ml de vinagre balsámico
50 g de mantequilla
1 cucharada de glace de viande (Bovril, opcional)
Sal y pimienta

Para servir

1 naranja, cortada en suprêmes
1 limón, cortado en suprêmes
2 ramitas de cilantro fresco

Elaboración (para 5-6 personas)

Precalentar el horno a 350°F (175°C).



Compota de cebolla (confiture)

Calentar el aceite de oliva en una cacerola grande a fuego bajo y agregar las cebollas. Sazonar las cebollas con sal y revolver hasta que estén bien cubiertas. Cubrir la cacerola y dejar que las cebollas se cocinen (étuver) durante 10 minutos.

Agregar las cáscaras de cítricos, cardamomo, pasas y miel, y revolverlas con las cebollas. Volver a cubrir la cacerola y dejar cocinar (étuver) durante 10 minutos más. Desglasar con vinagre balsámico y colocar el cilantro encima. Cubrir la cacerola nuevamente y transferirla al horno para cocinar (étuver) durante 35-40 minutos.

Retirar la cacerola del horno y quitar la tapa. Colocar la cacerola a fuego bajo y cocinar el contenido hasta que el líquido se evapore. Probar y ajustar la sazón. Retirar el cilantro y transferir la compota a un recipiente limpio. Reservar.

Consejo: La compota está lista cuando puede formarse fácilmente en quenelles.

Cocción del foie gras

Cortar el foie gras en rebanadas gruesas (escalopes) de 90 g cada una. Sazonar los escalopes por ambos lados con sal y pimienta. Calentar una sartén grande antiadherente a fuego alto.

Colocar los escalopes (de 1 a 2 a la vez) en la sartén caliente y saltear durante 2-3 minutos hasta que el lado inferior esté dorado (bañar regularmente en la grasa de la cocción). Dar la vuelta al foie gras y repetir el proceso de cocción.

Consejo: Si el foie gras suelta demasiada grasa, verterla fuera de la sartén para asegurar una cocción adecuada.

Una vez que el foie gras esté dorado por ambos lados, transferirlo a una rejilla para que repose. Repetir el proceso con el resto de los escalopes.

Salsa

Verter la grasa de la sartén y colocarla sobre fuego medio. Agregar la miel y cocinar hasta que empiece a caramelizarse. Desglasar con el vinagre balsámico y reducir la mezcla hasta obtener un jarabe (glace). Montar la reducción con mantequilla fría. Si la grasa de la cocción del foie gras está clara, se puede agregar una cucharadita de esta grasa a la salsa para darle sabor. Probar la salsa y ajustar la sazón.

Opcional: Si la salsa está demasiado dulce, agregar una cucharada de extracto de carne tipo Bovril (glace de viande) para equilibrar el sabor, o un poco de jugo de limón.

Para servir

Con dos cucharaditas, formar una quenelle (por ración) de la compota de cebolla. Colocar una quenelle en un plato caliente junto con un suprêm de naranja y un suprêm de limón. Colocar una línea de salsa sobre estos ingredientes. Colocar una pieza de foie gras en el centro del plato y decorar con una ramita de cilantro fresco.

Consejo: Si es necesario, recalentar el foie gras en una rejilla en el horno durante 1-2 minutos justo antes de servir.