

# Mantequilla de foie gras

---

## Preparación

---

Para el agua de miel Colocamos la miel en un cazo y, a fuego moderado, dejamos que se transforme en un caramelo dorado. Conviene trabajar con mucho cuidado porque la miel puede quemarse con facilidad, pero si no está caramelizada, no obtendremos un buen resultado. Añadimos el agua y la hacemos cocer el tiempo justo para que la miel se disuelva. Para la mantequilla de foie gras Preparamos una salmuera con 30 g de sal por litro de agua. Introducimos el hígado dentro y lo dejamos unos 30 minutos. Retiramos el hígado de la salmuera y lo dejamos sobre un papel de cocina para que este absorba el exceso de agua. Hervimos todos los líquidos. Cortamos el hígado en tacos y lo trituramos en un robot de cocina con un poco del líquido, sal y pimienta, hasta obtener una crema con la textura de la mantequilla pomada. Añadimos el líquido que sea necesario para lograr la textura deseada. Pasamos la crema por un colador fino para retirar las venas y pedazos que no hayan quedado bien triturados. Si la mantequilla de foie se corta, lo único que tenemos que hacer es aplicarle un ligero calor o un poco de frío y trabajarla con unas varillas como si montásemos nata. El foie se esteriliza con la temperatura del caldo, pero si no nos apetece tomar foie fresco preparado de este modo, podemos utilizar una buena terrina de foie gras comercial. Para la sal a la vainilla Abrimos las vainas de vainilla por la mitad y retiramos las semillas con la ayuda de un cuchillo. Colocamos las semillas y las vainas en un tarro de cristal y añadimos la sal en escamas. Cerramos el tarro y damos un par de vueltas completas al tarro suavemente. La sal no debe trabajarse porque se rompería, pero de este modo las semillas se irán repartiendo solas por la sal, que mejorará al pasar los días. Para el montaje Colocamos la mantequilla de foie en una mantequillera o un bol pequeño. Aparte, servimos tostadas de pan de cristal o coca muy crujientes, las escamas de sal a la vainilla y un molinillo de pimienta. **NOTA** Las terrinas de foie gras normales suelen estar frías y duras, y por este motivo no nos dan todo su sabor y no les sacamos todo el partido al comerlas. La mantequilla preparada con esta receta es interesante porque su sabor a foie gras es muy agradable, cremoso e intenso. Podemos congelarla, y en el momento de servirla solo hará falta remontarla con unas varillas, pero lo ideal es prepararla para cada ocasión.

## Ingredientes

---

Para el agua de miel

50 g de miel de romero

150 ml de agua

Para la mantequilla de foie gras

100 g de foie fresco de pato o de oca

30 ml de agua de miel

20 g de Pedro Ximénez (previamente calentado para evaporar el alcohol)

6 g de sal

Para la sal a la vainilla

200 g de sal en escamas

2 vainas de vainilla de buena calidad

Para el montaje

Rebanadas fritas de pan de cristal tostadas

## Utensilios

---

Cuchillo

Lengua

1 cazo pequeño

Tostadora

Colador

Tabla de cortar

Bowles

Batidora de mano

Barilla

Tenedores y cucharas de apoyo

## Instructor destacado

---



Jordi Cruz

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
SUPERMERCAD