

# COMPARTAMOS EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EUROPEO



*- Descubre la ruta -*

**DEL FOIE GRAS**

**RECETAS DE OTOÑO**

Noviembre 2021

# RECETAS DE OTOÑO CON FOIE GRAS POR *KETTY FRESNEDA*

¿Tienes invitados para cenar y quieres sorprenderlos con un delicioso menú otoñal?

La televisiva Ketty Fresneda, finalista de Masterchef 6, nos presenta dos recetas de temporada con un protagonista absoluto: el Foie Gras.

¿Te apetece una tosta o un arroz de temporada? Dale un giro inesperado a tu menú con esta estrella gastronómica: ¡Foie Gras!

Gracias al saber hacer artesanal de los productores europeos de Foie Gras podemos degustar una materia prima de excelente calidad.

**¡Disfrutemos juntos del patrimonio gastronómico europeo!**

## EL FOIE GRAS EN ESPAÑA

España es el cuarto productor europeo de Foie Gras y el segundo consumidor europeo. Cerca del 10% del Foie Gras español se destina a la exportación, llegando a más de 40 países. La producción de Foie Gras en España se localiza principalmente en las zonas de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón.

La Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas, Interpalm, representa a todos los eslabones de la cadena de valor del Foie Gras en España. Creada y reconocida por el Ministerio de Agricultura en 2010, vela por el cumplimiento de los requisitos de calidad, bienestar y sostenibilidad con el medio rural.



Haga clic [aquí](#) para obtener información y recomendaciones sobre dietas equilibradas y saludables.

- Tosta caliente -

## FOIE GRAS Y MELOCOTONES



Muy fácil



15min



8min

## INGREDIENTES

8 rebanadas de pan tostado

8 escalopines de Foie Gras fresco

4 cucharadas soperas de azúcar

1 chorrito de aceite balsámico

Sal en escamas

2 melocotones

Brotos de menta para decorar

## PREPARACIÓN

1. Tuesta las rebanadas de pan.
2. Pela los melocotones y córtalos por la mitad.
3. Añádeles una pizca de azúcar y márcalos a la brasa, o a la plancha.
4. Luego córtalos en cuartos y reserva.
5. Cocina el Foie Gras en una sartén hasta que esté ligeramente dorado en la parte inferior, de 15" a 45" según el grosor, luego gíralo y dale el mismo tiempo de dorado al reverso del Foie Gras.
6. Coloca las porciones de melocotón en la base de pan tostado.
7. Añade unos puntos de balsámico y, a continuación, dispón el Foie Gras.
8. Añade las escamas de sal, la pimienta y los brotes de menta.



Haga clic [aquí](#) para obtener información y recomendaciones sobre dietas equilibradas y saludables.

- Risotto de otoño -

## FOIE GRAS Y SHIITAKE



Fácil



30min



20min

## INGREDIENTES

4 vasos de arroz

12 vasos de caldo de verduras

4 hebras de azafrán

1 vaso de vino blanco

300 g de Foie Gras fresco

40 g láminas de queso parmesano

300 gr de setas shiitake

1 cucharada de mantequilla

Pimienta negra

Cilantro fresco picado

Sal

## PREPARACIÓN

1. Pon el caldo a calentar en un cazo por un lado y, a la vez, pica muy bien la cebolla.
2. Pon una cacerola en el fuego con un poquito de aceite y, cuando esté bien caliente, rehoga la cebolla en él junto con las setas shiitake.
3. Mide el arroz y echa en la cacerola junto con el azafrán, la sal y la pimienta al gusto. Déjalo freír 2' y echa el vaso de vino sin parar de remover. Luego añade el caldo poco a poco y sigue removiendo. Recuerda echar de forma progresiva, es decir, añade más conforme el arroz lo va consumiendo.
4. Mientras está el arroz cociéndose, calcula unos 20', prepara el queso haciendo con él láminas y virutas, usando un rallador.
5. Cuando el risotto esté listo, añade el parmesano rallado, el cilantro y la mantequilla, a la vez que continúas removiendo el arroz.
6. Por último, haz en otra sartén el Foie Gras, aproximadamente 1' por cada lado.
7. Coloca el Foie Gras por encima del risotto.

## Contacto de prensa

Raquel Herce

MINT - Agencia de Comunicación

+ 34 679 829 042

raquel@somosmint.com

