



Foie-Gras a las uvas

COMO DIRÍA EL POETA, HAREMOS ALGO MÁS QUE DECIR LA VERDAD; CREAREMOS REALIDADES DUEÑAS DE UNA VERDAD: LA DE NUESTRA PROPIA EXISTENCIA.

LAS INFLUENCIAS DE LOS SABORES SE DEJARÁN SENTIR Y JUGARÁN UN PAPEL IMPORTANTE COMO EL DE LAS TEXTURAS, TEMPERATURAS, GRASO, MELOSIDAD, GELATINOSO, HARINOSO, CRUJIENTE... Y ESTADOS EMOCIONALES.

TENED MUY PRESENTE TODO ESTO Y DEJAOS LLEVAR POR LA IMAGINACIÓN Y EL SENTIDO COMÚN. SI EXALTÁIS ESTOS SENTIDOS QUIZÁS PODÁIS ABRIR LA VENTANA A LA ETERNIDAD Y NO OS PREOCUPÉIS SI LAS FUENTES DE LUZ Y LUMINOSIDAD NO SON RACIONALMENTE COMPENSABLES.

INGREDIENTES (4 personas)

Para la cocción del foie-gras: Un foie-gras de 600 gramos, una zanahoria en finas tiras, una cebolla en finas tiras, una loncha de tocino, tres cucharadas soperas de aceite de oliva, unas ramitas de perejil, unas briznas de tomillo, un vaso de brandy.

Para finalizar la salsa de uvas: 2 dl de jugo de carne reducido, 16 granos de uva pelados y despepitados.

Además: Sal gruesa, pimienta recién molida.

Para el foie-gras: Saltear el foie-gras en una sartén con dos cucharadas soperas de aceite de oliva, intentando que todo el hígado adquiera un atractivo tono dorado.

ELABORACIÓN

En una cazuela que podamos luego introducir en el horno, puesta al fuego con una cucharada de aceite de oliva, introducimos la loncha de tocino para, a continuación, incorporar toda la verdura. Dejar pochar unos minutos, de forma que la verdura quede crocante. Añadir las briznas de tomillo y perejil y acomodar sobre todo esto la víscera salteada.

Mojar con el brandy e introducir en horno precalentado a 150 °C durante 15 minutos, aproximadamente. Durante este tiempo, regar con su propio jugo muy a menudo. Retirar el hígado, cuyo interior procuraremos mantener a 60 °C. Lo dejamos reposar.

Para finalizar la salsa de uvas: Disponer en un cazo toda la verdura junto con el líquido resultante de la cocción del foie-gras. Mojar con el jugo de carne y cocer 20 minutos más con la tapa puesta. Pasarlo por un colador fino, desgrasar y agregar las uvas peladas y despepitadas, tapar y dejar reposar.

Para servirlo: Trocear el hígado caliente en cuatro escalopes de 120/130 gramos cada uno. Distribuir en cuatro platos, sazonar con sal gruesa y pimienta recién molida y servir acompañado de la salsa de uvas.

¿SÓLO O ACOMPAÑADO?

Guárdense mucho del error gastronómico de acompañar el foie-gras con ensalada, equivocación que cometen muy a menudo las amas de casa sin experiencia. El vinagre con su acidez, perjudica directa y gravemente la degustación del foie.

Parece ser que este error se ha originado por servir el foie-gras al final de la comida. Los anfitriones que cayeron en este contrasentido intentaron corregir sus efectos acompañando el foie-gras con ensalada, esperando de esta forma tornarlo más apetitoso y más digestivo a los estómagos sobre-

cargados. Y, al hacerlo, ¡cometieron dos errores en lugar de uno!

Añadamos que no sólo la ensalada debe ser proscrita a la hora de acompañar al foie-gras. Éste, en efecto, debe servirse sin acompañamiento y, especialmente, sin esa triste gelatina que es el orgullo de los cocineros y el terror de la mayoría de los gourmets.

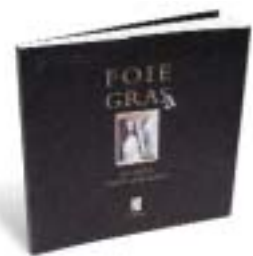
EL PROBLEMA DE LOS VINOS

Sobre la elección de los vinos más indicados para acompañar al foie-gras, la controversia dura desde hace largo tiempo; al tratarse de un asunto de gustos, no parece vislumbrarse acuerdo alguno.

[...] numerosos son los partidarios de los espousales del foie-gras con el Champagne, santa alianza donde las haya. [...] Libre sea cada uno, según la constitución de su paladar, en sus preferencias vinícolas y en sus costumbres en la mesa, para elegir entre estas distintas soluciones la que le parezca más agradable.

De todas formas deben ser proscritos sin duda alguna:

- El Oporto, demasiado embriagador y de un sabor exageradamente dominante;
- Todos los vinos tintos, cualesquiera que sean. ■



Foie-gras, JACQUES SAINT GERMAIN, Cuadernos Mugaritz de Gastronomía, Aurrera, S.L., 2002. (Adaptación de la receta: Andoni Luis Aduriz; texto de la introducción: Agustí Peris; Fotografía: José Luis López de Zubiria).

Lex Nova-La Revista agradece a la Editorial AURRE-RA, S.L., su autorización para la reproducción de este extracto.

