



INGREDIENTES

8 escalopes gruesos de foie gras fresco de pato de 100 gr. cada uno

Sal y pimienta recién molida

4 melocotones medianos

2 ramas de vainilla

4 cucharadas de mantequilla

1 cucharada de azúcar morena

2 cucharadas de vino moscatel blanco dulce

1 dl de caldo de carne

1 cucharada de dados fríos de mantequilla y unas gotas de buen licor de melocotón.

ELABORACIÓN

Partir los cuatro melocotones en dos, retirar el hueso del interior y pelarlos, tratando que la peladura sea lo más fina posible.

Abrir las dos ramas de vainilla longitudinalmente y, con la punta de un cuchillo, retirar los granos de su interior. Reservarlos junto a las vainas.

Poner en una sartén a fuego medio 4 cucharadas de mantequilla junto a los granos de la vainilla y sus correspondientes vainas. Una vez que la mantequilla esté bien caliente y comience a espumar dejando escapar el aroma de la vainilla, bajar el fuego, añadir los melocotones por su parte abombada, rociándolos constantemente con la grasa por espacio aproximado de cinco minutos, hasta que vayan caramelizando a fuego muy suave. Añadir la cucharada de azúcar morena, darles la vuelta e introducirlos en la sartén a horno medio (180°C) por espacio de otros 10 minutos, pasados los cuales los retiraremos a un plato, manteniéndolos al calor.

Ligar el jugo resultante del asado de los melocotones. Para ello, añadiremos a la sartén las dos cucharadas de vino moscatel blanco dulce, dejando reducir las a fuego suave, y el caldo de carne. Hervir hasta que quede una salsa ligera y untuosa, colarla a una cazuela donde la montaremos ligeramente con unos dados de mantequilla y unas gotas de licor de melocotón.

Salpimentar los escalopes de foie gras. Colocar una sartén de tamaño medio a fuego fuerte. Una vez bien

Foie gras de pato salteado con melocotón a la canela



caliente, dorar los 8 escalopes de foie gras por sus dos caras. Hacerlo de 4 en 4, escurriéndolos después en una hoja de papel absorbente. Han de quedar bien tostados y calientes. También cabe, una vez dorados los escalopes, terminar su cocción en el horno aunque es preferible acabarlos en la propia sartén. Calcular en total unos cinco minutos en hacer los escalopes. La cocción de los escalopes debe efectuarse en poco tiempo, de manera que no esperen unos trozos a otros. El éxito de esta cocción radica en lograr que, bajo una costra oscura y crujiente, se esconda un corazón de foie gras tierno y caliente.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un plato o fuente colocar medios melocotones sobre los que depositaremos los escalopes de foie gras sazonados con unas escamas de flor de sal. Cubrirlos con las otras mitades de la fruta asada. Saltear con el jugo anteriormente preparado y servir. ■



www.martinberasatergui.com
Calendario de nuestra cocina tradicional, MARTÍN BERASATEGUI, Aurrera, S.L. noviembre 2001.

Lex Nova-La Revista agradece a Martín Berasategui y a la Editorial AURRERA, S.L., su autorización para la reproducción de este extracto.