



## Foie gras al natural

Esta preparación tiene una pequeña historia. En los años 80 del siglo pasado, la televisión francesa le pidió a André Bonnaure que enseñara en un programa la manera más sencilla y más fácil de preparar un foie gras. Entonces se le ocurrió este sistema; tiene amigos que continúan haciéndolo de esta forma. Es tan fácil que considera que es la receta ideal para perder el miedo a la confección del foie gras.

### Elaboración:

Poner a hervir 3 litros de agua en una olla. Cuando haya arrancado el hervor, sumergir el foie (envasado en la misma bolsa al vacío en la que nos lo suministran).

Retirar del fuego y dejar enfriar dentro del agua.

Cuando esté fría la bolsa, extraerla del agua y reservar en la nevera durante 6 horas, mínimo.

A la hora de servirlo, sacar el foie gras de la bolsa, cortarlo al sesgo para poder quitar más fácilmente las venitas y los nervios que han quedado.

Cada comensal sazonará su trozo de foie gras en el momento de comerlo, con flor de sal y pimienta negra recién molida. Se puede acompañar con pan tostado.

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)



**AUTOR**  
Martiko



**ESTACIÓN**  
Primavera- Verano



**PRODUCTO**  
Hígado fresco



**OCASIÓN**  
Especial

### INGREDIENTES

- 500 gr. Foie gras
- 3 l. Agua
- Flor de sal
- Pimienta negra molida