

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 18/04/2018 12:13
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-de-foie.html>

Salsa de foie

INGREDIENTES

20 cl. de fondo moreno de buey
25 gr. de foie de pato
50 ml. de Jerez
50 ml. de Oporto
10 gr. de maicena

PREPARACIÓN

Partiendo de uno de los fondos básicos existentes en cocina, el fondo oscuro, elaboraremos esta salsa de foie.

En una sartén pondremos a reducir el Jerez y el Oporto, con el fin de que pierdan su contenido alcohólico y a su vez este proceso servirá para que concentren sus sabores. Cuando estos dos licores hayan reducido su volumen a la mitad, añadiremos el fondo moreno.

En el momento que tengamos el fondo caliente, lo ligaremos. Para realizar este proceso utilizaremos maicena, que diluiremos en agua fría.

Añadiremos poco a poco la maicena en el fondo oscuro adicionado de jerez y Oporto, y rápidamente este se irá espesando hasta adquirir una textura de salsa ligada. Para ligar fondos con maicena es necesario no utilizar un exceso de la misma ya que es probable que la textura resultante sea muy densa y poco vistosa.

Una vez tengamos el fondo ligado, añadiremos el foie, que fundiremos a fuego lento, ya que no nos interesa que evapore y se concentre más la salsa.

La textura de la salsa en este momento será grumosa, porque el foie, no se terminará de diluir en el fondo, y quedarán grumos, por lo tanto trituraremos el foie dentro del fondo para emulsionar la salsa .

Colaremos la salsa por un colador de rejilla fino para eliminar impurezas y sobretodo grumos. Rectificaremos el punto de sal y pimienta de la salsa y reservaremos para darle el uso que creamos oportuno.