

delivinos

urban gourmet

Las claves para diferenciar el foie gras y el paté

Aunque cada vez, la cultura gastronómica es mayor, hay terminología equívoca extendida, como lo relativo al foie gras, la delicia francesa favorita de los sibaritas y un imprescindible en toda celebración gourmet de alto copete, pero que suscita muchas dudas en su comparación con patés y mousses. No tienen nada que ver ni en sabor, ni textura ni en sus propiedades. Delivinos, una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado *gourmet* de Madrid, nos descubre las diferencias reales entre foies y patés. www.delivinosweb.com



1. El foie gras es el hígado de pato entero y limpio, se suele presentar envasado al vacío y debe cocinarse inmediatamente, ya que su fecha de caducidad es de 2 a 3 días. Para poder llamarse foie gras en la Unión Europea el hígado entero debe pesar entre 350 gr y 500 gr.

2. Dependiendo del grado de cocción, el foie gras puede ser: **foie gras fresco** que, en general se cocina a la plancha, en medallones y con una pizca de sal y puede servirse como primer plato o acompañamiento de una carne como el solomillo. O, **foie gras en conserva**. Cocido a más alta temperatura y esterilizado, al que se pueden añadir otros componentes además del hígado de pato. Se suele preparar en canapés, acompañados de sabores como mermeladas de frutos del bosque, manzana o higos.

3. El foie micuit es el hígado de un pato limpio semicocido. Al semicocerlo, la duración del producto es más larga. Se suele servir loncheado y fresco, y se debe conservar en temperatura de 1º a 5º, tiene una fecha de caducidad de 3 meses.

4. Dependiendo del % de hígado graso, el foie gras puede presentarse en: **Foie gras entier** que, es 100% hígado graso entero, sin partir, lleva condimentos como sal o pimienta y se suele tomar en lonchas. **Bloc de foie gras** que, es también 100%, pero en este caso se trata de una emulsión suave y cremosa a partir de trozos muy finos cortados de foie gras. Se puede tomar untado o en lonchas. Tiene una calidad excepcional, muy parecida a la del entier pero con un precio menor. **Parfait de foie gras** que, contiene 75% de hígado graso y el 25 restante puede ser hígado magro o grasa de pato, ganso u oca. O, **Mousse de foie gras** que contiene 50% de hígado graso, además de grasas animales, huevos, especias, licores etc.

5. El foie gras más extendido es el de pato, aunque también se comercializa el de **oca**, que es más caro, más grande, se suele considerar más fino y delicado y tiene un sabor más suave, incluso dulce.

6. El paté es un derivado cárnico elaborado a base de vísceras, principalmente del hígado, y carne de diversos animales, además de aditivos y especias, que le dan el sabor, textura y consistencia que necesita. En Francia se considera que es una mezcla de carnes

y foie. También, se produce con pescados y mariscos, llegando a haber una infinita gama de patés distintos en todo el mundo.

7. Para no caer en equívocos es muy importante **leer la lista de ingredientes** y evitar los productos que contengan añadidos químicos. Lo ideal es **comprar en tiendas gourmet especializadas** donde nos aseguran una garantía de calidad y rechazo a los métodos agresivos contra los animales.



En **Delivinos Urban Gourmet** satisfacen los paladares más exigentes con una selección de estas delicatessen, como los que presentan a continuación, disponibles en su tienda física o a través de su web:



**Bloc de Foie Gras de Canard, Rougié
145gr, Francia**

Se recomienda presentarlo sobre pain de campagne tostado, mantener el Bloc de Foie Gras en la nevera y sacarlo 15 minutos antes de servirlo.

Las especialidades de **Rougié** han sido elaboradas de forma tradicional y natural en la región Sud-oest y los Pays de la Loire en Francia.

PVP 19,80 euros



**Foie Gras de Oca entier, LAFITTE
130gr, Francia**

Se recomienda acompañarlo de panes rústicos artesanales y de pan tostado con nueces o frutos secos. Con vinos dulces de Jerez puede resultar un buen maridaje.

Este Foie Gras obtuvo la Medalla de Bronce en el Concurso Général Agricole 2016. Está cocinado sin aditivos ni conservantes. Lafitte es sinónimo de excelencia, tradición, calidad y autenticidad.

PVP 51,60 euros

Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado *gourmet* de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección

de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas *Magnum*, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o *foie gras* con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o *risotto* al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Teléfono: 910 580 970