

10 Cosas que no sabías sobre el foie gras

El 'foie' es, sin lugar a dudas, uno de los bocados gourmet que más se disfruta en momentos especiales. Su sabor y su textura hacen de él un ingrediente perfecto en toda mesa, ya sea como aperitivo o como aderezo de otros platos. ¿Quién se resiste a un pedacito de foie gras? Carlos Oyarbide, el mejor exponente de la gastronomía vasco-navarra y propietario del templo gastronómico que lleva su nombre, cuenta 10 cosas que seguro que no sabías de ese manjar que tanto te gusta. www.carlosoyarbide.com

1. El término correcto para el foie es foie gras, que viene del francés 'hígado graso'. Por lo que no se debe confundir el foie gras con un paté, no son lo mismo.

2. Es el plato preferido de los franceses y el más emblemático del país galo aunque es reconocido como una 'exquisitez gastronómica a nivel mundial'. Los franceses se apropiaron de la receta en la corte de Luis XV bajo el nombre de Paté à la Contades en honor al cocinero del gobernador de Estrasburgo, el Mariscal Cotandes.

3. Hay datos que señalan su origen en el Antiguo Egipto (donde ya se cebaban ocas para su consumo), aunque se popularizó en Grecia y más adelante en Roma, donde un experto en la cocina de la época llamado Marcus Apicius, perfeccionó la que se conoce como la primera receta de Foie: lecur Ficatum.

4. La Unión Europea lo reconoce como un producto hecho con métodos tradicionales y, por tanto, con la etiqueta roja que le otorga la 'calidad de primer orden'. Sin embargo, su producción está prohibida en más de 15 países por leyes específicas que lo tachan de 'alimentación forzada' y, por tanto, de maltrato animal.

5. Al principio se utilizaban ocas cebadas con higos para su producción, aunque el paso del tiempo ha hecho que se trabaje con patos cebados a base de maíz, una mejor materia prima.

6. Existen diferentes tipos de Foie, según la cocción... Foie Mi-Cuit (medio cocido), Cuit (cocido) o según su calidad... Foie Gras entier, Foie Gras, Bloc de Foie Gras, Bloc de Foie Gras avec Morceaux, Parfait de Foie Gras, Mousse de Foie Gras... Todos con diferentes recetas y añadidos, pero con su inconfundible sabor.

7. La forma clásica de comer el foie gras consiste en ir separando trozos con un tenedor o cuchara dejando que el foie gras se derrita en la boca. Aunque por su sabor apabullante, hoy suele mezclarse con pan de cristal, tostadas...

8. Suele tomarse como entrante de cenas y comidas, aunque cada día se usa más como aderezo e ingrediente especial en ensaladas, salteados, salsas, potajes, carnes y todo tipo de creaciones

gourmet.

9. La temperatura en que se toma este producto es tan importante como la del vino. Demasiado frío de la nevera evita que aparezcan las distintas tonalidades gustativas, si se toma demasiado caliente se potenciará el punto amargo del hígado y no se podrá contrastar debidamente en su totalidad.

10. Por su composición es un alimento rico en hierro, ácido fólico, zinc, fósforo, vitaminas... y un elevado valor energético.

Los Oyarbide

Durante años esta dinastía de chefs ha dado de comer a ilustres comensales, entre ellos a la reina de Inglaterra. El apellido Oyarbide marcó un estilo en la restauración, mucho antes del célebre restaurante madrileño Zalacaín cuando era la gran referencia de la cocina de la capital. Los Oyarbide llevan practicando con talento y disciplina el arte de la cocina desde el siglo XIX, en Alsasua, con protagonistas incuestionables en la cocina navarra como Julia Amillano Urdiain, madre de Carlos referente en su cocina y cocinera de Casa Oyarbide. Otros referentes, compañeros y amigos son Martín Berasategui, Juan Mari Arzak e Hilario Arbelaitz, con los que comparte el verdadero amor apasionado por los fogones y el espíritu de superación.

Carlos Oyarbide es uno de los grandes exponentes y defensores de la cocina navarra a nivel nacional e internacional. Además de los restaurantes en Marbella, la Moraleja y Majadahonda ha sido y es asesor gastronómico de diversas empresas e instituciones como el Congreso de los Diputados, el Teatro Real o el Parque Warner Bros, con funciones como el diseño de menús y la formación de los equipos de cocina.

Su libro Carlos Oyarbide, una tradición en vanguardia es una referencia gastronómica de la cocina española de nuestro tiempo. En él se encuentran firmas de grandes figuras de la restauración, así como de críticos gastronómicos que han valorado su trabajo a lo largo de su carrera. Se trata de un recorrido biográfico en el que Carlos habla de su vocación, de lo que aprendió de cada uno de sus maestros y de su paso por diferentes restaurantes.

El nuevo espacio gastronómico de Carlos Oyarbide situado en el corazón del barrio de Salamanca, no es exactamente un restaurante porque lo que sirven no es comida, sino innovación, conocimiento y magia al más alto nivel en el Arte de la cocina.

c/Villanueva 21 Madrid

915776 926

Web

Facebook

Twitter

Instagram

Datos de contacto:
Globe Comunicación

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Artes Visuales](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>