

Guisantes con foie

Ingredientes

(para 4 personas):

- 500 gr. de guisantes desgranados muy tiernos
- 80 gr. de cebolla tierna
- 40 gr. de ajos tiernos
- 7 hojas de lechuga francesa
- 4 escalopas de foie de "Cantonigròs" de unos 80 gr aproximadamente
- Sal, pimienta
- Agua mineral
- Aceite virgen
- Mantequilla

¿**Qué comen los chefs en su casa**, cuando no están ideando platos para los demás? La pregunta daría para un libro, si es que éste no se ha hecho aún. Pero por ahora podemos asegurar que [Nandu Jubany](#), el chef y propietario del restaurante con Estrella Michelin [Can Jubany](#), siente predilección por los **guisantes con foie**.

Esta receta, que comparte paso a paso con Gastronosfera, la probó hace 22 años en Can Gaig y, según sus propias palabras, "me pareció **tan increíble que aún hoy en día la elaboro en mi casa**. Es una receta fácil, pero con un resultado que no deja indiferente a nadie". ¿Os animáis a intentarlo?

Preparación:

- Pondremos la cebolla tierna y el ajo tierno con la mantequilla unos minutos a fuego lento, sin que coja color.

- Seguidamente incorporaremos la lechuga francesa cortada a [juliana](#), sólo la ahogaremos (que no coja color).
- A continuación añadiremos los guisantes, salpimentaremos y lo dejaremos a fuego suave con unas gotas de agua (puede ser de la misma lechuga).
- Lo taparemos y lo dejaremos cocer unos 7 minutos (dependerá del tipo de guisante y en función de si son más o menos tiernos).
- Aparte, marcaremos el foie, previamente salpimentado, en una sartén antiadherente.
- Lo acabaremos con sal Maldon y reservaremos la grasa que soltará el foie.

Presentación:

- Lo serviremos en un plato un poco hondo, poniendo el guisantes en el centro y el foie encima.
- Lo acabaremos aliñando con unas gotas de la grasa del hígado de pato que habrá soltado.