

## **Interpalm ofrece 5 recetas elaboradas con #FoieGrasEspañol para este verano**

### **Interpalm propone varias recetas originales, fáciles y frescas con #FoieGrasEspañol para disfrutar los buenos momentos de esta temporada**

El #FoieGrasEspañol y los productos derivados del pato de carácter nacional son uno de los productos más selectos y apreciados por los chefs y gourmets de todo el mundo. Es un producto de gran calidad que está presente en muchas recetas por su versatilidad.

Para disfrutar de este verano, la Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm) proponen 5 originales, fáciles y frescas recetas con #FoieGrasEspañol y productos del pato que ayudarán a disfrutar y acompañar los buenos momentos de esta temporada.

#### Quiche de foie, hongos y jamón de pato con huevo hilado

Quiche salado de pasta hojaldrada rellena con una sabrosa mezcla de hongos, cebolla, y #FoieGrasEspañol fresco, servida con la quiche caliente y con el jamón de pato junto con el huevo hilado coronando la cima. ¡Los invitados se chuparán los dedos!

#### Foie Gras de pato con alubias blancas y caldo

Delicioso plato de hígado fresco de pato, alubias blancas templadas y caldo de jamón, cebolla, pimienta verde y zanahoria. Una buena forma de comer ligero durante los almuerzos de verano.

#### Pizza de pato

Como dicen los italianos, "Mangiare per vivere e non vivere per mangiare". Versión simple y deliciosa, con muslo de pato confitado, queso mozzarella, salsa de tomate y hojas de albahaca. Es mejor tener a mano muchas servilletas, ¡esta receta merece mancharse los dedos!

#### Bao buns de pato con salsa Hoisin

Una de las recetas más trendy del momento. Llegado de Asia, se le conoce como el pan relleno cocinado al vapor, que en esta ocasión se elabora con confit de pato desmigado y una salsa para mojar típica de la cocina china incluida en platos populares.

#### Mi-cuit de pato con avellana y manzana

Por último, pero no menos importante, el famoso Mi-cuit de pato, el hígado de pato graso semicocido, pasteurizado para que la conservación sea más larga, acompañado de una base de avellana y maíz frito y crema de manzana con sidra.

Conocer de cerca el #FoieGrasEspañol y los productos derivados del pato, reconocidos mundialmente por su calidad y prestigio, es fácil y sencillo de la mano de Interpalm, a través de varios vídeos

explicativos sobre este mangar tan demandado.

**Datos de contacto:**

Interpalm

[www.elfoiegras.es](http://www.elfoiegras.es)

91 721 79 29

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>