

Lista de ingredientes para la receta Diadema de pato

Confit de pato

- Clavo De Olor 1 cdita.
- Canela en rama 2 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Caldo de grasa de pato Cantidad necesaria
- Cascara de naranja 1 cdas.
- Tutos de pato 2 Unidades

Confitura de papayas

- Jugo de Limón 2 cdas.
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Pasas de uva rubias 20 g
- Papayas picada 1 Taza
- Manteca 1 cda.
- Vinagre de manzana 3 cdas.
- Echalottes picados 1 cda.
- Jugo de Naranja 2 cdas.
- Comino 1 cdita.
- Azucar 1 cda.
- Jengibre 1 cdita.
- Morrón verde picado 1 cda.

Crème brûlée de foie gras

- Foie Gras 100 g
- Pimienta A gusto
- Huevo 1 Unidad
- Yema Unidad
- Crema de leche 1/2 Taza
- Leche 1 Taza
- Azucar 1 cdita.

Douxelle de champiñones

- Sal y Pimienta A gusto
- Champiñones picados 1/4 Taza
- Manteca 1 cda.
- Echalottes picados 1 cda.
- Tomillo fresco 1 cda.
- Cognac 1 cda.
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Manzana picada 1/4 Taza

Magret de pato

- Magret de pato 1 Unidad
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto

Reducción balsámica

- Oporto 1/2 Taza
- Miel 1 cda.
- Vinagre Balsámico 1/2 Taza

Varios

- Bouquet de ensalada Cantidad necesaria
- Caramelo Cantidad necesaria