

Bondiola de cerdo y pechuga de pato, con strudel de verduras, puré de higos, glaseado de repollo colorado y salsa de naranja y romero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bondiola de cerdo: 1 k
Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Pechuga de pato

Clavo de olor en polvo: A gusto
Sal: A gusto
Miel: 1 cda.
Aceto balsámico: 100 cc
Jengibre en polvo: A gusto

Macis: A gusto
Pechugas de pato: 2 Unidades
Pimienta Negra: A gusto

Puré de higos

Pistachos: 200 grs.
Sal: A gusto
Higos secos: 300 g

Oporto: Cantidad necesaria

Repollo colorado glaseado

Sal: A gusto
Clavo De Olor: A gusto
Repollo colorado: 1 Unidad
Aceto balsámico: 100 cc
Azucar: 1 cda.

Jengibre fresco: 15 g
Semillas de hinojo: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa

Vino Blanco: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Mermelada de naranjas: 2 cdas.

Fondo claro de ave: 250 cc

Strudel

Berenjena: 1 Unidad

Masa para strudel: 250 g

Hinojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Cebollas: 2 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Huevo diluido en agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bondiola

- Ate la **bondiola** con un hilo de algodón para conservar su forma.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne por todas sus caras.
- Condimente con sal y pimienta.
- Lleve a una platina y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 40 minutos aproximadamente.
- Rocíe la carne de tanto en tanto con los jugos de cocción.

Pechuga de pato

- Elimine los excesos de grasa de los bordes.
- En una sartén caliente dore la pechuga de **pato** por ambas caras comenzando por el lado de la piel.
- Condimente con sal y pimienta, retire del fuego y deje reposar durante 5 minutos.
- En una *cacerola* caliente el aceto balsámico y la miel hasta obtener una consistencia almibarada.
- Condimente con sal, pimienta, *macis*, *jengibre* y clavo de olor.
- Bañe las pechugas del lado de la piel con la mezcla de aceto y gratine en el horno durante 1 minuto.

Salsa

- En una *cacerola* lleve el fondo a hervor con el **romero** y el vino a fuego bajo durante 8 minutos.
- Pase a través de un colador chino y descarte el *romero*.
- Vuelva al fuego y agregue la mermelada y cocine hasta que espese.

- Condimento con sal y pimienta.

Strudel

- Corte las cebollas en emincé.
- Corte el *pimiento*, la *berenjena*, *hinojo* y el *zucchini* en juliana.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore las verduras comenzando por el *pimiento*, luego las berenjenas, a continuación el *hinojo* y por último el *zucchini*.
- Agregue el *tomate* y remueva.
- Condimento con sal y pimienta.
- Estire la masa de strudel y disponga las verduras salteadas en uno de los extremos y enrolle.
- Lleve a una platina, pincele con *huevo* diluido en agua y realice cortes superficiales.
- Cocine en horno a temperatura media durante 40 minutos aproximadamente.

Repollo colorado glaseado

- Corte el **repollo** en fina emincé.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee el *repollo*.
- Agregue el *jengibre* rallado y mezcle bien.
- Incorpore el aceto balsámico, el azúcar, sal, las semillas de *hinojo* y clavo de olor.
- Cocine a fuego bajo hasta que el *repollo* esté tierno.

Puré de higos

- Hidrate los higos en *Oporto* y luego pique a cuchillo.
- Pique finamente los pistachos.
- En un bowl mezcle los higos con los pistachos, sal y 1 cucharada del *Oporto* de remojo.

Presentación

- En el costado de un plato sirva un poco de salsa, encima intercale un filete de *bondiola* con un filete de *pato*, rocíe con más salsa.
- En otro costado sirva una porción de strudel, una quenelle de puré de higos y una quenelle de *repollo* glaseado.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/bondiola-de-cerdo-y-pechuga-de-pato-con-strudel-de-verduras-pure-de-higos-glaseado-de-repollo-colorado-y-salsa-de-naranja-y-romero>