Carne tartara y Piernas de pato rostizadas en salsa de porto y pimienta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne tartara

Albahaca picada: 1 cda.
Queso Blanco: 5 cdas.
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Curry: 1 cda.
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Carne picada de ternera: 800 g
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Menta picada: 1 cda.
Sal ahumada: 1 cdita.
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Mostaza: 2 cdas.
Cebollin picado: 2 cda.
Vinagre Blanco: 1 cda.
Eneldo picado: 1 cdas.
Paprika: 1 cdita.

Guarnición

Jícama rallada: 5 cdas.
Almendras: 100 g
Aceite Neutro: 2 cdas.
Arroz salvaje cocido: 1 Taza
Pimienta: A gusto
Pasas de Uva: 50 grs.
Nueces de la india: 70 g
Piña: 3 Rodajas
Paprika: 1 cdita.
Hierbas Aromáticas: A gusto

Piernas de pato

Sal: A gusto
Oporto: 1/2 Taza
Jugo de Naranja: 1 L
Pimienta Rosa en Grano: A gusto
Salsa de soja: 3 cdas.
Pimienta verde en grano: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Fondo oscuro de res: 1/2 Tazas
Demi-glace: 1 cda
Paprika: 1 cdita.
Azucar: 1 cdita.
Vinagre Balsámico: 2 cdas.
Pimienta blanca: A gusto
Muslos de pato: 4 Unidades
Hierbas Aromáticas: A gusto
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Piernas de pato

- Coloque en un recipiente los muslos de **pato** y agregue el *jugo* de *naranja*, las pimientas, *páprika*, salsa de soja, *vinagre* balsámico y *oporto*, deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- En una sartén caliente selle los muslos de *pato* de ambos lados (reserve los líquidos), sazone con sal y pimienta, espolvoree con una cucharadita de azúcar y las hierbas aromáticas previamente picadas, una vez selladas retírelas y termine la cocción en horno precalentado a 200°C.
- En otra sartén caliente prepare la salsa con los líquidos donde macero los muslos de *pato*, espolvoree con una cucharada de azúcar y deje reducir a fuego lento
- Cuando la salsa comience a reducir incorpore el fondo oscuro de *res* y unos minutos antes de retirar agregue el demi glas, cocine unos minutos más y retire.

Carne tartara

- Coloque en un bowl la carne y perfume con el *cebollin*, la *menta*, la *albahaca* picada, sal ahumada, *páprika*, *curry*, *eneldo*, *ajo* picado, *vinagre*, *jugo* de *limón* y aceite de oliva, mezcle con las manos para lograr una preparación homogénea
- Deje macerar en la heladera durante aproximadamente 6 horas.

Guarnición

- En una sartén caliente con aceite tueste las almendras, las nueces de la india picadas, la *piña* previamente cortada en daditos, el *arroz*, las pasas de uva, sazone con sal, pimienta y *páprika* y agregue la *jícama* rallada y cocine durante 15 minutos mas aproximadamente.

Armado

- Tome un aro de 6cm de diámetro aproximadamente y rellénelo con la carne tartara, presione con los dedos y luego desmolde sobre un plato.
- Coloque en un bowl la *mostaza* junto con los tres pimientos previamente cortados en *brunoise* y el queso blanco, mezcle bien.
- Sirva en recipientes individuales la *guarnición*.

Presentación

- Sirva en un plato un *muslo* de *pato* y salsee con la salsa, acompañe con la *guarnición*.

- Acompañe el timbal de carne tartara con la salsa de pimientos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-tartara-y-piernas-de-pato-rostizadas-en-salsa-de-porto-y-pimienta