

# 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 pimientos, *páprika*, salsa de soja, *vinagre* balsámico y *oportó*, 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 maceró 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 *cebollín*, 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>