Confit de pato con milhojas de manzana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Merlot:

Berros salteados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 30 cc
Berro: 200 g

Confit de pato

Sal gruesa: A gusto
Comino: A gusto
Anís estrellado: 1 Unidad
Grasa de pato: Cantidad necesaria
Canela en rama: 1/2 Unidad
Garan masala: A gusto
Patas - Muslos de pato: 2 Unidades

Milhojas de manzana

Leche: 250 cc
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Papas grandes: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Manteca: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Manzanas verdes: 2 Unidades
Crema de leche: 250 cc

Salsa de higos

Higos secos: 50 g
Oporto: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Azucar: 2 cdas.
Vinagre: 50 cc
Demi-glace de pato: 500 cc

Varios

Higos: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Confit de pato

- En una fuente disponga las piezas de **pato** con sal, *comino*, garan masala, el anís y la canela.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 8 horas.
- En una *cacerola* derrita abundante grasa de *pato* a baja temperatura.
- Sumerja las piezas de *pato* y cocine a fuego muy bajo durante 4 horas.
- Retire el *pato* de la *cacerola* y dore la piel en una *plancha* caliente.

Milhojas de manzana

- En un bowl mezcle los huevos, la *crema*, la leche, sal, pimienta y nuez moscada
- Pele las papas, las manzanas y corte en finas láminas con la ayuda de una mandolina.
- Forre un molde para budín con papel aluminio y enmanteque.
- Intercale capas de manzanas, papas, queso parmesano rallado y la mezcla de huevos.
- Cubra con papel aluminio y cocine a baño María en el horno precalentado a 180º C durante 25 minutos aproximadamente.

Salsa de higos

- Hidrate los higos en *oporto*, escurra y luego pique finamente.
- En una *cacerola* coloque el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo claro.
- Agregue el *vinagre* y deje cocinar hasta que el caramelo se disuelva.
- Incorpore los higos, el *oporto* y deje reducir hasta obtener consistencia de mermelada.
- Añada la *demi-glace* de *pato* y deje reducir a la mitad de su volumen inicial.

Berros salteados

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los berros.
- Agregue el aceto, sal, pimienta y saltee unos segundos más.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de milhojas de **manzana**, a un lado disponga un poco de berros salteados y una pieza de *pato*.
- Decore con higos en conserva y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/confit-de-pato-con-milhojas-de-manzana