

# Confit de pato con papas confitadas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ajo:** 4 Dientes

**Grasa de pato derretida:** 2 Tazas

**Sal gruesa:** 1/2 Taza

**Cuisses de pato:** 2 Unidades

**Tomillo:** 2 Ramitas

## Ensalada

**Hojas verdes:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vinagre de frambuesas:** 2 cdas.

## Guarnición

**Papas:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Grasa de pato:** Cantidad necesaria

**Tomillo:** 1 Ramitas

## Preparación de la Receta

- Retire el fémur la rotula y el peroné de los cuisses.
- Corte el extremo del *hueso*.
- En una fuente coloque sal gruesa, luego las cuisses, agregue por encima *tomillo ajo* y sal.
- Cubra con papel film y lleve a la heladera durante 24 horas
- Retire y enjuague con agua fría.

## Guarnición

- Pele las papas y corte en rectángulos.

- En una olla con grasa, coloque las papas junto con el *tomillo*.
- Cocine a fuego bajo durante 30 a 40 minutos.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.

## Ensalada

- Vinagre de frambuesa.
- Coloque en un bowl una cucharada de frambuesas licuadas y agregue sal, pimienta y mezcle.
- Agregue poco a poco el aceite y emulsione.
- Aderece las hojas con la vinagreta

## Armado

- En una olla coloque los cuisses y cubra con la grasa.
- Lleve a fuego bajo y cocine a una temperatura no mayor a los 85°C, durante 3 horas.
- Retire y selle en una sartén caliente sin materia grasa, hasta que se doren

## Presentación

- Sirva en un plato las papas confitadas acomode por encima las cuisses y acompañe con la ensalada
- Decore con *tomillo* y la vinagreta de frambuesas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/confit-de-pato-con-papas-confitadas>