Confit de pato con papas confitadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo: 4 Dientes
Cuisses de pato: 2 Unidades
Grasa de pato derretida: 2 Tazas
Tomillo: 2 Ramitas
Sal gruesa: 1/2 Taza

Ensalada

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vinagre de frambuesas: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Papas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Tomillo: 1 Ramitas
Grasa de pato: Cantidad necesaria

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 encimas 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