

Confit de pato y papillot de bananas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bananas en papillote

Limon: 1 Unidad

Jugo De Pomelo: 1/2 Taza

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Bananas: 4 Unidades

Miel: 1 cda.

Maracuyá: 3 Unidades

Azucar rubia: 100 grs.

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Papel Manteca: Cantidad necesaria

Manteca clarificada: 50 grs.

Manteca: 2 cdas.

Canela en rama: 1 Unidad

Estrella de anís: 1 Unidad

Confit de pato

Laurel: 2 Hojas

Tomillo: 2 Ramas

Ajo: 2 Cabezas

Pata muslo de pato: 4 Unidades

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 L

Crema de papa

Sal: A gusto

Papas cocidas: 2 Unidades

Pimienta: A gusto

Nuez Moscada: 1 cda.

Leche: 1 Taza

Crema: 1 Taza

Guarnición de Peras

Manteca: 100 g

Aceto balsámico: 50 cc

Peras: 4 Unidades

Papel aluminio:

Azúcar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para el Confit de pato

- Sellar bien de ambos lados en una sartén con aceite de oliva el **pato**.
- En una *cacerola* mezclar los aceites, con las hierbas, el *ajo* cortado a la mitad, y la pimienta.
- Sumar el *pato* y llevar a 90°.
- Confitar por 2 hs.

Para la guarnición de peras

- Descorazonar y *pelar* las peras.
- Llevar a una asadera con 1 cda de *manteca* encima de cada pera.
- Tapar con papel aluminio y cocinar en horno a 180° hasta que estén tiernas.
- Cortar en trozos y *dorar* en una sartén con *manteca*.
- Agregar el azúcar, desglazar con el aceto.

Para las bananas en papillote

- Retirarle la piel a las bananas, cortarlas al medio
- Sellarlas en una sartén con *manteca*, agregar *jugo de limón*.
- Hacer un *almíbar* con los jugos de los cítricos, el azúcar rubia, el anís, la canela y la miel.
- Por último añadir la pulpa de *maracuyá*.
- Pincelar con *manteca* clarificada el papel *manteca*
- Disponer las bananas, cerrar en forma de paquete.
- Llevar al horno.

Para la crema de papa

- Mixear las papas hervidas con la *crema* y la leche caliente.
- *Condimentar* con nuez moscada molida, sal y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/confit-de-pato-y-papillot-de-bananas>