

Consomé de pato con quenefas de aves

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Consomé

Agua: 1 L

Aceite: 20 cc

Bresa de verduras: 80 g

Carne de pato: 200 g

Huesos de pato horneado: 100 g

Extracto de tomates: 20 g

Claros de huevo: 6 Unidades

Quenefas de ave

Sal y Pimienta: A gusto

Clara de huevo: 1 Unidad

Carne de pato: 100 g

Crema de leche: 70 cc

Preparación de la Receta

Consomé

- En una *cacerola* con aceite dore la bresa de verduras.
- Incorpore el extracto de tomates y deje cocinar unos minutos.
- Integre los huesos horneados, cubra con agua y deje cocinar a fuego lento durante 4 horas.
- Pase a través de un *tamiz* y deje entibiar.
- Aparte mezcle la bresa con la mitad de la carne de **pato**, las claras y agregue al consomé.
- Lleve sobre fuego muy bajo teniendo cuidado que no llegue al hervor y sin moverlo para que se clarifique poco a poco.
- Pase a través de un *tamiz* con un lienzo.

Quenefas de ave

- Procese la carne de *pato* con la claras de *huevo*, sal y pimienta hasta formar una pasta homogénea.
- Incorpore la *crema* de leche fría y mezcle bien.
- Con la ayuda de dos cucharas forme la quenefas y cocine en el consomé clarificado.

Presentación

- En el centro de un plato hondo disponga las quenefas y sirva el consomé por los bordes hasta cubrirlas por la mitad.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/consome-de-pato-con-quenefas-de-aves>