Crujientes de Pato Tierno

Ingredientes

Pesto

Albahaca: c/n
Pistachos: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n
Ajo: 1 Diente
Queso de Cabra: 60 grs

Rebozado

Huevo: c/n
Harina: c/n
Panko: c/n

Relleno

Bolitas de mozarella: 500 grs
Limón para su ralladura: 1 Unidad
Contramuslos de pato confitados: 4 Unidades
Pistachos: 100 grs

Preparación de la Receta

- *Deshuesar* los contramuslos y picar la carne.
- Derretir la mozarella en el microondas (o a baño maría) y hacer una mezcla con los pistachos y el **pato** picado.
- Añadir la ralladura.
- Hacer bolitas pasarlas por *harina*, *huevo* y pan rallado.
- Freír y servir con un pesto hecho triturando la *albahaca*, los pistachos, el queso, el *ajo* y el aceite

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crujientes-de-pato-tierno