

Deconstruiramen de Pato



Ingredientes

Espárragos: 8 Unidades

Puerro: 1 Unidad

Magret de pato: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Pasta fresca: 200 grs

Shitakes: 5 Unidades

Huevos cocidos: 2 Unidades

Batatas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Fecula De Maiz: c/n

Lavanda: c/n

Carcasa de pollo: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Tostar en el horno la carcasa, la *cebolla*, el *puerro*, la *zanahoria* y el diente de *ajo*.
- Una vez tostado cubrir con 1 litro de agua, añadir los shitakes y *hervir* durante dos horas a fuego bajo.
- *Hervir* la pasta y parar la cocción en un baño inverso (agua y hielo).
- Cortar los espárragos a lo largo y en láminas.
- Una vez obtenido el caldo, filtrar y reducir.
- Espesar con un poco de fécula de maíz diluida en agua.
- Salpimentar y reservar.
- Sellar los magrets y *dorar* muy bien la grasa.
- Reservar.
- Hacer un puré con la *batata* poner en el centro de un plato hondo.
- Encima, poner el *magret* cortado en filetes.
- Decorar con la pasta y los espárragos.
- Bañar con el caldo espesado.
- Espolvorear con lavanda fresca.