Deconstruramen de Pato



Ingredientes

Esparragos: 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.

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