

Diadema de pato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Confit de pato

Clavo De Olor: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Cascara de naranja: 1 cdas.

Canela en rama: 2 Unidad

Caldo de grasa de pato: Cantidad necesaria

Tutos de pato: 2 Unidades

Confitura de papayas

Jugo de Limón: 2 cdas.

Pasas de uva rubias: 20 g

Manteca: 1 cda.

Echalottes picados: 1 cda.

Comino: 1 cdita.

Jengibre: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Papayas picada: 1 Taza

Vinagre de manzana: 3 cdas.

Jugo de Naranja: 2 cdas.

Azucar: 1 cda.

Morrón verde picado: 1 cda.

Crème brulée de foie gras

Foie Gras: 100 g

Huevo: 1 Unidad

Crema de leche: 1/2 Taza

Azucar: 1 cdita.

Pimienta: A gusto

Yema: Unidad

Leche: 1 Taza

Douxelle de champiñones

Sal y Pimienta: A gusto

Champiñones picados: 1/4 Taza

Echalottes picados: 1 cda.

Cognac: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Tomillo fresco: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Manzana picada: 1/4 Taza

Magret de pato

Magret de pato: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Reducción balsámica

Oporto: 1/2 Taza

Miel: 1 cda.

Vinagre Balsámico: 1/2 Taza

Varios

Bouquet de ensalada: Cantidad necesaria

Caramelo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Magret de pato

- Haga cortes en cruz sobre el cuero del **pato**.
- Condimente con sal y pimienta de ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *magret* de ambos lados.
- Retire, lleve a horno a 220°C y cocine durante 10 minutos.

Confit de pato

- Coloque en una olla el caldo y aromatice con la cáscara de *naranja*, el clavo de olor y la canela.
- Condimente los tutos con sal y pimienta.
- Sumerja los tutos en el caldo y cocine a fuego lento durante 2 horas.
- Retire y pique los tutos.

Douxelle de champiñones

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los *echalottes*.
- Incorpore luego la *manzana*, los champiñones, el *tomillo* y por ultimo el cognac.
- Retire y lleve a baño María invertido.

Confitura de papayas

- En una olla con aceite de oliva y *manteca* saltee los *echalottes* junto con la *papaya*.

- Luego incorpore las pasas de uva, el *jengibre*, el *morrón*, el azúcar, el *comino*, el *vinagre de manzana*, el *jugo* de naranjas y de *limón*.
- Deje reducir.
- Retire y lleve a baño María invertido.

Reducción balsámica

- En una olla vierta el *vinagre* balsámico junto con el *oportó*.
- Añada la miel y deje reducir a fuego lento.

Crème brulée de foie gras

- Vierta en una licuadora la leche, la *crema* de leche, la yema, el *huevo*, el azúcar, la pimienta y el foie gras.
- Licue y filtre.

Armado

- Coloque dentro de vasos caramelo en la base.
- Vierta la *crème brulée* en los vasos.
- Cocine a baño María en horno a 180°C durante 45 minutos.
- Retire y deje enfriar.
- Espolvoree con azúcar rubia y gratine con un soplete.
- Coloque en timbales de 3 cm de diámetro por 5 cm de alto el *douxelle* de champiñones $\frac{3}{4}$ parte el resto rellene con el *confit* de *pato*.
- Coloque en un plato y retire el timbal.
- Añada al plato un bouquet de ensalada.
- Corte el *magret* de *pato* en *fetas* y colóquelas sobre el bouquet junto con la confitura de *papaya*.
- Coloque los vasos de *crème brulée* sobre el plato y sirva.

Presentación

- Decore |con reducción balsámica.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/diadema-de-pato>