Ensaladas con pato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada tibia de pato

Confit de pato: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Solomillos de pato: 2 Unidades
Corazón de pato: 2 Unidades
Hierbas frescas: 50 g
Endibias: 400 g
Tomates cherry: 200 grs.

Foie gras tiede beurre d´ail doux

Foie Gras: 500 g
Cognac: 10 cc
Ajo: 6 Dientes
Papa chica: 400 Unidades
Manteca: 50 g
Ciboulette: 1| cda.
Oporto: 10 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Salade du perigord

Magret ahumado: 200 g
Alcauciles: 4 Unidades
Aceite de Nuez: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Limon: 1/2 Unidad
Foie Gras: 100 g
Harina: 1 cda.
Nueces: 50 g
Vinagre de jerez: 1 cda.
Chauchas: 500 grs.

Vol -au –vent

Masa de hojaldre: 400 g

Preparación de la Receta

- ***Salade du perigord***
- Limpie los *alcauciles*, elimine las partes duras y las hojas exteriores
- Frote con *limón*.
- Cocine en agua salada con *harina* y medio *limón*
- Cuele y corte en rebanadas.
- Elimine el cordón lateral de las chauchas y corte al sesgo.
- Blanquee en agua salada.
- Corte la cocción en agua helada.
- Filetee el *magret*.
- Pique finamente el *echalotte*.

Vinagreta

- En un bowl mezcle la sal, la pimienta y el *vinagre*
- Emulsione con el aceite.

Armado

- En un bowl mezcle un poco de la vinagreta con las chauchas, el *echalotte* y las nueces.
- En un bowl aparte mezcle un poco de vinagreta con los alcuciles.

Presentación

- En el centro de un plato sirva las chauchas encima los *alcauciles* y alrededor el *magret*.
- ***Ensalada tibia de pato***
- En una sartén derrita el confit de **pato**
- Desmenuce y reserve.
- Corte al medio los corazones.
- Pique finamente las hierbas y el *echalotte*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los corazones
- Condimente con sal y pimienta
- Elimine el excedente de aceite y aromatice con las hierbas y el *echalotte*
- Deglase con el *vinagre*
- Reserve en un plato.
- En la misma sartén saltee los solomillos
- Condimente con sal y pimienta.
- Aromatice con el *tomillo* y el *perejil*
- Deglase con el *vinagre*.
- Separe las hojas de las endibias corte en juliana gruesa.
- Condimente con la vinagreta.

Vinagreta.

- En un bow emulsione la sal, la pimienta, hierbas picadas, el *vinagre* y el aceite.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las endibias, alreddor los solomillos, los coraznes y el confit
- Decore con los tomates.
- ***Foie gras tiede beurre d´ail doux***
- Cocine las papas en vapor sin *pelar*.
- Corte en rebanadas.
- Blanquee los ajos en agua caliente hasta que estén tiernos
- Aplaste con un tenedor.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con los ajos y el *ciboulette*
- Corte el foie en *fetas*, condimente con sal y pimienta.
- En una sartén bien caliente saltee el foie
- Deglase con el cognac y el *oporto*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las rodajas de *papa*, encima la mezcla de *manteca* y *ajo* y en otro costado el foie.

Para la ensalada tibia de pato

las hierbas frescas pueden ser

- *Tomillo*, *orégano*, *ciboulette*, *perejil* 50grs
- En total

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensaladas-con-pato