Fagot de faisán y anchoas con conserva de cebollas y naranjas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de faisán

Hueso de Faisán: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Apio: 1 Rama

Conserva de cebollas y naranjas

Cebolla: 2 Unidad
Azucar: 120 grs.
Anís estrellado: 1 Unidad
Agua: 100 cc
Naranja: 2 Unidades

Fagot

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Faisán: 1 Unidad
Romero: Cantidad necesaria

Relleno

Hongos secos: 50 g
Vino Tinto: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Queso parmesano rallado fino: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Anchoas: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Caldo de faisán

- Deshuese el faisán, (reserve los muslos y la pechuga).
- Dore los huesos del faisán en horno.
- Pele y corte la *zanahoria* en trozos.
- Corte el *apio* en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- En una olla con aceite de oliva, saltee los huesos del faisán junto con las verduras.
- Agregue el agua y deje cocinar a fuego bajo
- Condimente con sal y pimienta.
- Cuele y reserve.

Fagot

- Aplane los muslos y la pechuga abierta, con la ayuda de un martillo de cocina.

Relleno

- Hidrate los *hongos* secos en agua tibia o vino.
- Pele el *ajo*.
- En un procesador coloque los *hongos*, las anchoas y el *ajo*.
- Procese hasta lograr una pasta, coloque en un bowl y agregue el queso parmesano rallado fino, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Armado

- Coloque el relleno sobre los muslos y la pechuga, enrolle en papel aluminio, previamente aceitado con aceite de oliva y una ramita de *romero*.
- Coloque en una sartén a cocinar y rocíe con aceite de oliva.
- Tape la olla.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue el caldo de faisán.
- Cocine durante 45 minutos a 1 hora, aproximadamente.

Conserva de cebollas y naranja

- Pele y corte las cebollas en octavos.
- Pele y corte las naranjas en octavos.
- Coloque en un colador la *naranja* y la *cebolla* espolvoreada con una cucharada de azúcar y deje reposar por 2 horas.
- En una olla coloque las naranjas y las cebollas junto con el resto del azúcar, el anís estrellado y el agua a cocinar.

- Retire y guarde en caliente en frascos de vidrio.

Presentación

- Sirva el fagot sobre la conserva de *cebolla* y *naranja*.
- Rocíe con la salsa y decore con *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fagot-de-faisan-y-anchoas-con-conserva-de-cebollas-y-naranjas