Galantina de pato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato: 1 Unidad

Relleno

Pistachos: 50 grs.
Vino Blanco: 50 cc
Yema: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Crema de leche: 100 cc
Echalottes: 2 Unidades
Carne de pato: 250 g
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo oscuro de ave: 50 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Higado de pato: 250 g

Varios

Foie Gras: 1 Unidad
Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Deshuese el **pato**.

Relleno

- Corte las échalotes doble ciselado.
- Corte la carne y el hígado de *pato* en cubos groseros.
- Pique los pistachos groseramente.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las échalotes.

- Incorpore los cubos de carne e hígados y continúe la cocción.
- Deglase con el vino y deje reducir.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el fondo oscuro de ave.
- Aromatice con el *tomillo* y el *laurel*, cocine durante 5 minutos más.
- Deje enfriar y procese hasta obtener una pasta homogénea.
- En un bowl mezcle la preparación anterior con la *crema* de leche, la yema y los pistachos.
- Reserve en la heladera hasta que tome consistencia.

Armado

- Corte el foie gras en bastones de 1 cm de lado.
- Emprolije los bordes del *pato* deshuesado.
- Acomode el *pato* sobre la mesa de trabajo y esparza el relleno sobre la carne.
- Distribuya sobre el relleno los bastones de foie gras.
- Enrolle el *pato* y bride con un hilo de algodón.
- Envuelva la pieza con papel film y luego con un lienzo.
- Cocine en caldo durante 2 horas aproximadamente
- Deje enfriar antes de servir y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

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