Magret de pato con mousse de maíz y relleno de morcilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal Marina: A gusto
Pimienta: A gusto
Salsa negrita de panela: 6 cdas.
Pechuga de pato: 2 Unidades

Mouse de maíz

Leche: 300 cc
Claras: 2 Unidades
Gelatina sin sabor: 1 1/2 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Maíz desgranado: 150 g
Mantequilla: 30 grs.

Relleno de morcilla

Cebolla Larga: 50 g
Arvejas: 50 g
Aceite de achiote: 4 cdas.
Grasa de Cerdo: 2 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Hojas de Poleo picadas: 1 cda.
Chicharrón crocante: 1/2 Taza
Sangre de cerdo líquida: 500 cc
Laurel: 2 Hojas
Agua: 500 cc
Tomillo: 2 Ramas
Arroz: 250 grs.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Hojas de Poleo: 3 Unidades

Varios

Granos de maíz dorados: A gusto
Crocantes de manzana: A gusto

Preparación de la Receta

- Realice unas incisiones sobre la grasa de la pechuga de **pato**, sazone con pimienta y sal marina triturada.

Relleno de morcilla

- Pique la *cebolla* larga.
- Pele y corte en *brunoise* la *cebolla* morada.
- En una olla caliente con dos cucharadas de aceite achiotado saltee las ramas de *tomillo*, las hojas de *laurel* y las hojas de poleo solo unos segundos, luego incorpore el *arroz*, mezcle y cuando este transparente cubra con el agua, sazone con sal y pimienta, tape la olla y cocine a fuego medio
- Terminada la cocción retire del fuego y deje enfriar.
- Una vez frió el *arroz* colóquelo en un bowl, agregue la sangre de *cerdo*, mezcle y reserve en la heladera durante 2 horas.

Mousse de maíz

- En una sartén caliente funda la *mantequilla*, incorpore luego los granos de maíz, cuando estén levemente dorados retire y colóquelos en una licuadora, sazone con sal, pimienta y cubra una cuarta parte con leche, licue
- Bata las claras a punto nieve.
- Vuelque el maíz licuado en un bowl y agregue de a poco las claras mientras mezcla de forma envolvente, por ultimo incorpore la *gelatina* previamente diluida en agua.
- Llene con la **mousse** de maíz moldes siliconados o aros cilíndricos con una base de papel film individuales y reserve en la heladera durante aproximadamente 6 horas.

Armado

- En una sartén bien caliente selle las pechugas de *pato* primero del lado de la piel
- Cuando las pechugas estén selladas de ambos lados báñelas con salsa negrita, cocine unos segundos más y retire del fuego.
- En una sartén de hierro caliente agregue el resto de aceite achiotado y la grasa de *cerdo*, una vez disuelta la grasa incorpore el *ajo* picado, la *cebolla* larga y *cebolla* morada, cuando la *cebolla* comience a estar translucida incorpore el *chicharrón* picado y el poleo picado, mezcle, cocine 5 minutos mas y agregue el *arroz* con sangre de *cerdo*, mezcle nuevamente, cocine 10 minutos mas y unos minutos antes de retirar del fuego añada las arvejas, mezcle y retire del fuego

Presentación

- Coloque en el centro de un plato un aro cilíndrico, llénelo con el relleno de **morcilla**, quite el aro, luego acomode una *mousse* de maíz y por ultimo una pechuga de *pato* sesgada.
- Decore con arvejas, granos de maíz dorados y crocantes de *manzana*.
- Acompañe con un refajo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-con-mousse-de-maiz-y-relleno-de-morcilla