Magrét de pato grillado con melón, jamón y emulsión de queso azul



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espinaca: 1/2 Paquete
Azucar: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo picado: 1/2 cda.
Hinojo: 1 Unidad
Pechugas de pato: 2 Unidades
Avellanas: 6 unidades

Melón, jamón y emulsión de queso azul

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lecitina de soja: 1 cda.
Queso Azul: 100 grs.
Jamòn crudo: 150 g
Melon: 1/2 Unidad
Leche: 1 Taza

Reducción de aceto

Aceto balsámico: 1 Taza
Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de las pechugas.
- Realice cortes superficiales sobre la piel, sin llegar a la carne, en forma de cuadrille.
- Condimente con sal.
- Pinche cada *avellana* con un *palillo*.
- Realice un caramelo con el azúcar y bañe las avellanas de manera que les queden con forma de gotas.
- Corte el *hinojo* en láminas finas.

Melón, jamón y emulsión de queso azul

- En una olla entibie la leche y agregue el queso azul previamente picado groseramente
- Deje que se funda y filtre.
- Agregue la lecitina de soja y emulsione hasta que quede espumosa.
- Corte el melón en bastones y envuelva con el **jamón**
- Dore en una sartén con aceite de oliva caliente.

Reducción de aceto

- Vierta en una olla el aceto junto con el azúcar lleve al fuego y deje reducir hasta que espese.

Armado

- En una sartén caliente, cocine las pechugas a fuego bajo comenzando por el lado de la piel.
- Retire la grasa que vaya soltando.
- Termine la cocción en el horno a 200ºC 5 minutos.
- Retire y corte en laminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *hinojo* junto con el *tomillo*
- Agregue la *espinaca* y condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón con la *espinaca* y el *hinojo* y por encima la pechuga de **pato**
- Acompañe con el melón con *jamón* y bañe con la emulsión de queso azul
- Decore con las avellanas y la reducción de aceto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-grillado-con-melon-jamon-y-emulsion-de-queso-azul