Maltagliatti con magret de pato y portobelos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Magret de pato: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Maltagliatti

Vino Blanco: 200 cc
Huevos: 3 Unidades
Harina de almendras: 200 g
Rúcula: 1 Paquete
Harina 0000: 300 g

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Maltagliatti

- Procese la *rúcula* con el vino.
- Reserve.
- Aparte procese la *harina* común con la *harina* de almendres, el licuado de *rúcula* y los huevos.
- Agregue más lìquido o *harina* de ser necesario.
- Termine de amasar hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

- Tome pequeñas porciones de masa y pase la masa por la máquina sobadora comenzando por la parte más ancha.
- Continúe estirando hasta obtener el grosor deseado.
- Finalmente corte trozos en formas irregulares.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Deseche el pie de los *hongos* y filetee.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Condimente con el *tomillo*, la sal y la pimienta.
- Deglase con el Cognac.
- Añada la *crema* de leche y deje cocinar a fuego mínimo durante 2 a 3 minutos.
- Incorpore la pasta cocida y colada.

Magret

- Corte el **magret** en dos.
- En una sartén de teflón con aceite de oliva cocine el **pato** comenzando por el lado de la piel.
- Dé vuelta el *magret* y baje el fuego y termine la cocción.
- Condimente con sal y pimienta.
- Corte en finas láminas.

Presentación

- En un plato hondo sirva la pasta con la salsa.
- Encima el *magret* con el lado de la piel hacia arriba.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/maltagliatti-con-magret-de-pato-y-portobelos