Pappardelle con ragoût de pato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Confit de pato

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Laurel: 2 Hojas
Sal: 40 g
Grasa de pato derretida: 4 Tazas
Perejil: 5 g
Azucar: 100 grs.
Ajo: 2 Dientes
Muslos de pato: 4 Unidades
Cinco especias: 1 cda.

Pappardelle

Jugo de Naranja: 2 Tazas
Sémola: 125 grs.
Harina: 375 grs.
Sal: Una pizca
Ralladura de naranja: 3 cdas.
Huevos: 3 Unidades

Pechugas de pato

Pechugas de pato: 4 Unidades
Aceite De Oliva: cda.

Ragoût de pato

Hinojo: 50 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 100 g
Apio: 50 g
Pimiento colorado: 50 g
Tomates Perita: 1 Lata
Puerro: 100 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Confit de pato

- En un bowl combine los muslos de **pato**, la sal, el azúcar, el *ajo* cortado en trozos, el *laurel*, las cinco *especias*, el aceite de oliva y el *perejil*
- Bañe con la grasa de *pato* fundido y deje *marinar* en la heladera durante 24 horas
- Disponga los muslos en una *cacerola* con la *marinada* y cocine sobre fuego bajo durante 2 horas o hasta que la carne se separe del *hueso*.
- Escurra los muslos y desmenuce su carne.

Ragoût de pato

- Pique finamente la *cebolla*, el *apio*, el *puerro*, el *hinojo* y el *pimiento*.
- Procese los tomates.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue los vegetales.
- Incorpore la carne de *pato* desmenuzada y continúe la cocción.
- Agregue los tomates procesados, sal, pimienta, baje el fuego y deje cocinar durante 15 minutos.

Pappardelle

- En una *cacerola* lleve el *jugo* de *naranja* a reducir hasta obtener 1/2 taza.
- Mezcle la *harina*, la *sémola*, sal, y la ralladura de *naranja*
- Forme una corona y en el centro los huevos y el *jugo* de *naranja*.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando *jugo* poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina y luego corte tiras de 2 cm de ancho por 20 cm de largo y luego deje secar
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Pechugas de pato

- Realice cortes superficiales sobre la piel de las pechugas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore las pechugas de *pato* comenzando por el lado de la piel.
- Retire la grasa que el *pato* libere durante toda sus cocción y termine la cocción en el horno caliente.
- Filetee las pechugas antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ragout dándole volumen, encima disponga la pasta y sobre ésta la pechuga de *pato*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-con-ragot-de-pato