Pastel de papas con pato y sabayón de mostaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Confit de pato

Patas/Muslos de Pato: 4 Unidades
Tomillo rama pequeña: 1 Unidad
Romero rama pequeña: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 1/2 L
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pimienta negra recién molida: 1 cda.

Faisán

Lomos de conejo: 1 Unidades

Gratín de papas

Infusión de crema: Cantidad necesaria
Queso rallado: 100 g
Papas: 1 1/2 k

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Espinaca: 1 Paquete
Portobellos: 250 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Infusión de crema

Crema de leche: 1 L
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Romero: 1 cda.
Pimienta Negra: A gusto

Salsa

Vino Blanco: 200 cc
Yemas: 2 Unidades
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Agua: 1 cda.

Segundo plato - Maiale en salsa

Sal: A gusto

Preparación de la Receta

Confit de pato

- En una sartén con aceite de oliva dore las patas comenzando del lado de la piel.
- En una *cacerola* caliente el aceite el *ajo*, la pimienta recién molida y la sal
- Aromatice con el *tomillo* y el *romero*.
- Baje el fuego y agregue el **pato**.
- Cocine a fuego bajo durante 2 horas.
- Retire la piel de la carne del *pato* y desmenuce.

Infusión de crema

- En una *cacerola* caliente la *crema*, cuando rompa el hervor, retire del fuego.
- Agregue el *ajo*, el *romero*, la sal y la pimienta.
- Tape y deje reposar durante 3 minutos.

Gratín de papas

- Lave las papas y corte rodajas finas con la ayuda de una mandolina.
- Disponga sobre una fuente para horno, formado una capa de 3 cm de alto.
- Cubra las papas con infusión de *crema* y cubra con papel aluminio.
- Cocine en el horno a 180ºC durante 20 minutos.
- Retire del horno, deseche el papel aluminio, cubra con el queso y termine la cocción durante 10 minutos más o hasta que gratine.
- Deje enfriar
- Con un aro cortapasta *redondo* corte discos del gratín de papas.
- Caliente en el horno.

Guarnición

- Elimine el pie de los *hongos* y filetee.
- Corte los cabitos de las hojas de *espinaca*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos*
- Condimente con sal y pimienta.

- Agregue la *espinaca* y saltee apenas.

Salsa

- En una *cacerola* bata ligeramente el vino, las yemas y el agua.
- Cuando comience a espumar lleve sobre fuego mínimo y bata en forma de 8 hasta que espese.
- Fuera del fuego agregue la **mostaza**.

Presentación

- En el centro de un plato disponga el aro cortapasta que uso para moldear el gratín de papas.
- En el interior sirva un poco del confit, encima los portobello con la *espinaca* y finalmente el disco de gratín caliente.
- Retire el aro y sirva la salsa alrededor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-papas-con-pato-y-sabayon-de-mostaza