

Pato con papas como en el sudoeste francés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Blanco: 50 cc

Grasa de pato: 1 k

Tomillo: 1 Rama

Ajo: 1 Diente

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Galletones

Harina: 1 grs.

Guarnición

Papas: 2 Unidades

Tomillo rama pequeña: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Sal: A gusto

Grasa de pato: 2 cdas.

Perejil: 1 cda.

Salsa

Cognac: 30 cc

Fondo de pato: 500 cc

Sal: A gusto

Varios

Cognac:

Preparación de la Receta

- Emprolijer los bordes del *magret*.
- Disponer en una platina y cubrir con sal gruesa y dejar macerar.

- En una *cacerola* derrita la grasa a fuego bajo.
- Agregue el *magret*, el *tomillo*, el *ajo* y el vino.
- Cocine a fuego bajo durante 2 horas.
- Pase el *magret* con un poco de grasa a una sartén y dore sobre el fuego.
- Lleve al horno y termine la cocción.

Salsa

- En una *cacerola* reduzca el fondo de **pato** a 1/4 de su volumen.
- Aromatice con el cognac.
- Rectifique la sazón.

Guarnición

- Desgrane el *tomillo*.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Pique groseramente los *hongos*.
- Pele las papas y corte en rodajas de 1 centímetro.
- En una sartén con grasa de *pato* saltee las papas por ambas caras.
- Condimente con sal.
- Añada los *hongos*, sal y aromatice con las hierbas y el *ajo*.

Presentación

- En el centro del plato sirva las papas con los *hongos*, encima el *magret*.
- Rocíe con la salsa y cognac.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pato-con-papas-como-en-el-sudoeste-frances>