

Pato confitado al membrillo con pan de especias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan de especias

Manteca: 100 g

Polvo de hornear: 1 cdita.

Nuez Moscada: 1/2 cdita.

Clavo de olor en polvo: Una pizca

Jengibre fresco: 4 g

Anís en grano: 1 cdita.

Ralladura de naranja: 2 cdita.

Harina 000: 500 g

Cardamomo: 1 cdita.

Pimienta molida: A gusto

Melaza: 150 g

Canela En Polvo: 10 g

Levadura: 30 grs.

Miel: 1 k

Harina de Centeno: 500 g

Pato

Pato, pata y muslo: 4 Unidades

Pimienta: A gusto

Sal gruesa: 1 k

Laurel: 4 Hojas

Membrillos: 4 Unidades

Tomillo: 2 Ramas

Almibar: 1 L

Azucar: 1 cda.

Zanahorias baby: 1/2 k

Sal fina: Cantidad necesaria

Laurel: 4 Hojas

Grasa de pato: 500 g

Cebolla perla: 500 g

Radicheta: A gusto

Preparación de la Receta

Pato

- Retire los excesos de la piel del **pato**.
- Coloque las patas muslos en una fuente, cubra con sal de mar y agregue las hojas de *tomillo*, *laurel* y pimienta, deje macerar durante 24 horas.
- Transcurrido el tiempo de maceración lave bien el *pato* con abundante agua.
- Coloque la grasa en una *cacerola* y lleve a fuego, una vez fundida por completo incorpore las porciones de *pato*, cocine a fuego mínimo durante 3 horas.
- Pele los membrillos y córtelos en gajos
- En una *cacerola* coloque el *almíbar* y los membrillos, lleve a fuego y cocine durante 30 minutos, hasta que estén tiernos
- Retire y lleve a un horno precalentado y cocine durante 20 minutos más.
- Pele las cebollas perlas.
- Pele las zanahorias baby.

Pan de especias

- Coloque en una *cacerola* la miel junto con la melaza y lleve a fuego unos minutos.
- Coloque en una procesadora todos los ingredientes junto con la miel y la melaza, amase con la procesadora durante 15 a 20 minutos aproximadamente
- Retire la masa, colóquela en un bowl y deje reposar.
- Coloque por molde $\frac{1}{2}$ k de masa, empareje la superficie y deje reposar nuevamente durante 1 hora aproximadamente.
- Luego cocine en horno durante 20 a 25 minutos aproximadamente
- Retire del horno y pinte en el momento con leche tibia con azúcar.
- Luego corte en rodajas.

Armado

- Coloque las cebollas perlas junto con las zanahorias baby en una placa, incorpore la *manteca* y sazone con sal, azúcar y *tomillo*, cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción de los membrillos y el *pato*, retire y coloque ambos en una placa, termine la cocción en horno precalentado durante 10 minutos más.

Presentación

- Sirva en un plato unos gajos de membrillo y una porción de *pato*.
- Decore con las cebollas perla, las zanahorias baby y hojas verdes a gusto.
- Acompañe con rodajas de pan de **especias**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pato-confitado-al-membrillo-con-pan-de-especias>