elGourmet

Pato confitado con manzanas asadas y emulsión de papas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de Laurel: 3 Unidades
Sal gruesa: A gusto
Ajo: 3 Cabezas
Romero: 1 Rama
Pato, pata y muslo: 6 Unidades
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Pimienta Negra en grano: 2 cdas.
Tomillo: 1 Rama

Emulsión de papas

Manteca: 50 g
Papas: 1 k
Manzanas verdes: 3 Unidades
Nuez moscada molida: Una pizca
Azúcar Negra: 3 cdas.
Manteca: 3 Nueces
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Leche: 1 Taza
Aceto balsámico: 3 cdas.

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Fondo de pato: 1 L
Manteca: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Oporto: 1 Taza
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque en una fuente las patas muslos de **pato** junto con las cabezas de *ajo* solo partidas al medio y con piel, las hojas de *laurel*, la rama de *romero*, *tomillo*, sal gruesa y los granos de pimienta negra, cubra con aceite vegetal y tape la fuente con papel de aluminio
- Cocine en horno precalentado a 180ºC durante 2 horas aproximadamente.

Salsa

- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte ambas en pequeños daditos.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva y *manteca* sude la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *ajo* junto con la *zanahoria*.
- Una vez que la *zanahoria* este tierna desglace con *oporto*, cocine unos minutos e incorpore el fondo de *pato* caliente, cocine durante 20 a 25 minutos más.
- Luego cuele la salsa llevando los jugos nuevamente a la *cacerola* y al fuego hasta que espese.

Emulsión de papas

- En una *cacerola* con abundante agua con sal cocine las papas previamente peladas y cortadas en cubos.
- Una vez tiernas realice un puré liso
- Incorpore al puré los 50 gramos de *manteca* junto con la leche caliente, mezcle y sazone con pimienta, nuez moscada y dos cucharadas de la salsa, mezcle nuevamente y pase por el mixer hasta obtener una textura cremosa
- Por ultimo espolvoree con el *perejil* picado.
- Retire los extremos de las manzanas, luego córtelas a la mitad y retire el corazón, dispóngalas en una placa y sazone con sal, pimienta, azúcar morena, una nuez de *manteca* sobre cada *manzana* y aceto balsámico, cocine en horno medio durante 12 a 15 minutos aproximadamente.

Armado

- En un plato hondo sirva una porción de la emulsión de *papa*, encima disponga una mitad de *manzana* asada, luego sobre la *manzana* acomode una pata *muslo* de *pato*.

Presentación

- Salsee con la salsa bien caliente y decore con ramas de *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-confitado-con-manzanas-asadas-y-emulsion-de-papas