

Pato crocante a la miel de especias con calamares grill al marsála

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Pechugas de pato: 2 Unidades

Hojas verdes y calamar

Tubos de calamar: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagreta de miel: Cantidad necesaria

Miel de especias

Anís estrellado: 2 Flores

Canela en rama: 1 Unidad

Fondo de Carne: 100 cc

Puré de hongos

Leche: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cdita.

Puré de papas: 1 Tazas

Salsa

Fondo de Carne: 2 cdas.

Oporto: 1 cda.

Pistachos pelados y picados: 1 cda.

Almendras tostadas molidas: 2 cdas.

Sal Marina: A gusto

Rúcula: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Clavo De Olor: 2 Unidades

Semillas de cardamomo: 1 cdita.

Miel: 1/2 Taza

Hongos funghi porcini: 50 g

Pasta de trufa: 1/2 cda.

Marsala: 1/2 Taza

Azucar: 1 cdita.

Crema de manzana: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie las pechugas retirando los nervios y realice pequeñas incisiones en forma de rombos sobre la piel.
- Condimente con sal y pimienta.
- Limpie el tubo de *calamar*, abra al medio y retire la parte interna.
- Realice incisiones igual que a la pechuga.
- Condimente con sal y pimienta.

Miel de especias

- En una olla coloque el anís, el clavo de olor, la miel, las semillas de *cardamomo* y la canela, lleve a hervor.
- Agregue el caldo de carne y deje que vuelva a *hervir*.
- Reduzca y retire del fuego.

Salsa

- En una olla coloque el azúcar y lleve a fuego durante unos segundos, hasta que se disuelva.
- Agregue el *oportó*, el marsala y deje reducir hasta que tome textura de *almíbar*.
- Incorpore las almendras, los pistachos, el fondo de carne y deje reducir
- Incorpore por último la *crema* de leche y mezcle

Puré de hongos

- Hidrate los *hongos* en agua durante 8 horas
- Cuele y reserve el líquido.
- Corte los *hongos* en juliana.
- En una olla con *manteca* caliente, saltee los *hongos* y agregue el líquido del hidratado.
- Deje reducir un instante y agregue el puré de papas junto con la leche y cocine a fuego lento.
- Incorpore la pasta de trufas y mezcle.

Hojas verdes y calamar

- Limpie el tubo de *calamar*, abra al medio y retire la parte interna.
- Realice incisiones igual que a la pechuga.
- En un bowl coloque la *rúcula* y condimente con vinagreta de miel aceite de oliva *jugo* de *limón* y sal.

Armado

- En un grill caliente, cocine el **pato** primero del lado de la piel, retire, bañe con la miel de especias, lleve nuevamente al grill y repita el procedimiento una vez mas, termine la cocción

en el grill.

- Introduzca los calamares en la miel, retire y cocine en un grill durante 1 minuto
- Corte los calamares en finas tiras e incorpórellos en la ensalada
- Corte el *pato* en rodajas finas.

Presentación

- Sirva en un plato el puré, las hojas verdes y el *pato*
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pato-crocante-a-la-miel-de-especias-con-calamares-grill-al-marsala>