

Pato en 2 cocciones con salsa de pimienta verde y guarniciones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal Marina: A gusto

Pato: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Cebolla: 1 Unidad

Tomillo: 3 Ramas

Bebida sugerida

Vino Tinto Francés:

Nabos y Bróccoli

Sal: A gusto

Broccoli: 1 Unidad

Nabos: 4 Unidades

Papas crocantes

Papas: 4 Unidades

Sal: A gusto

Manteca: 50 g

Puré de papas con hierbas frescas

Papas: 4 Unidades

Albahaca: 1 cda.

Sal: A gusto

Ciboulette: 1 cda.

Salsa de pimienta verde

Jugo de cocción del pato reservado:

Crema de leche: 200 cc

Fondo de pato: 100 cc

Pimienta verde: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Separe las pechugas del **pato** y reserve.
- Pique groseramente la *cebolla* y el *ajo*.
- En el interior del *pato* introduzca el *tomillo* y sale la superficie.
- En una *cacerola* caliente selle el *pato* por todas sus partes.
- Termine la cocción en el horno durante 1 hora.
- Incorpore la *cebolla*, el *ajo*, el *tomillo* y continúe la cocción durante 1/2 hora más aproximadamente.
- Retire del horno y reserve el *pato* en una fuente
- Utilice el *jugo* de cocción para la salsa.

Magret

- Elimine los excesos de grasa del *magret* y realice cortes superficiales sobre la piel.
- Condimente con sal marina y pimienta negra recién molida.
- En una sartén caliente cocine el *magret* comenzando por el lado de la piel.
- Dé vuelta y termine la cocción en el horno.

Salsa de pimienta verde

- Deje reducir el *jugo* de cocción del *pato* y pase por un *tamiz*.
- Vuelva al fuego y deglase con el fondo
- Lleve el fondo a ebullición con la pimienta verde y la *crema* de leche.
- Procese.

Papas crocantes

- Pele y ralle las papas.
- Derrita la *manteca*.
- En un bowl mezcle las papas con sal y la *manteca* derretida.
- Disponga porciones de *papa* sobre un *silpat*.
- Cocine en el horno caliente hasta que se vean crocantes.

Puré de papas con hierbas frescas

- Pele las papas y corte en cubos.
- Pique las hierbas y reserve.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y pase a una platina.
- Lleve al horno caliente durante 3 minutos para que se sequen.
- Aplaste las papas con un tenedor y mezcle con las hierbas picadas.

Nabos y Bróccoli

- Pele los nabos y corte en rebanadas finas.
- Separe las flores del bróccoli.
- En una *cacero/a* con abundante agua salada blanquee las verduras.
- Corte la cocción en agua helada.

Presentación

- En el costado de un plato disponga un aro y en el interior un poco de puré de papas, desmolde y acomode encima una *papa* crocante.
- En el otro costado acomode las rodajas de nabos y bróccoli, en el centro sirva una porción de *pato*.
- Salsee los bordes del plato con la salsa de pimienta verde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pato-en-2-cocciones-con-salsa-de-pimienta-verde-y-guarniciones>