elGourmet

Pato Ibérico Relleno de Mandarinas y Frutos Secos

Ingredientes

Almendras: 70 grs
Pato: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Mandarinas: 6 Unidades
Panceta: 300 grs
Romero, salvia y tomillo: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Avellanas: 70 grs
Crema de leche: 200 grs
Higado de pato: 1 Unidad
Nueces: 70 grs
Pimienta Negra: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar los frutos secos y meterlos en un bol con los gajos de las mandarinas, el *huevo* y las *especias*
- Mezclar bien.
- Rellenar el **pato** entero con la mezcla de frutos secos y hornear durante 1 hora y media a 180 - 190ºC.
- *Dorar* bien el hígado en una sartén y triturarlo con la *crema* y una pizca de sal y pimienta.
- Pasado el tiempo de horneado sacar el *pato* y forrarlo con el *tocino* o *panceta*
- Volver a hornear hasta que el *tocino* o *panceta* haya liberado su esencia.
- Sacar a la mesa con la salsa de hígado al lado y repartir un trozo de *pato* con una parte del relleno y salsa por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-iberico-asado-relleno-de-mandarinas-y-frutos-secos