

Pato poêlé con salsa bigarrade

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Fondo oscuro ligado de pato: 100 cc

Pato: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Alcauciles barigoule

Alcauciles: 4 Unidades

Limones: 4 Unidades

Armado

Vino Blanco: 100 cc

Panceta ahumada: 500 g

Fondo oscuro ligado de pato

Bouquet garnie: Unidad

Puerro: 1 Unidad

Harina: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Agua: Cantidad necesaria

Guarnición III

Azucar: 1 cda.

Pan an tomat

Tomate: Unidad

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Vino madeira: 100 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Manteca: 50 g

Agua: Cantidad necesaria

Naranjas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Vino Tinto: 100 cc

Relleno

Jamón cocido: 100 g
Champignones: 200 g
Crema de leche: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa bigarrade

Fondo oscuro ligado de pato: 100 cc
Azucar: 100 grs.
Licor de naranja: 30 cc
Limon: 1/2 Unidad

Vino madeira: 200 cc
Naranjas: 2 Unidades

Zanahorias y nabos glaseados

Sal: A gusto
Jerez: 50 cc
Naranjas: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Azucar: 1 cda.

Nabos: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Extraiga la grasa visible del **pato** y las alas.
- Troce el *pato*, comenzando por la quilla a la mitad, luego a una mitad por la mitad en sentido transversal para obtener los cuartos.
- Deshuese la pechuga del otro medio *pato*.
- Realice cortes romboidales sobre la piel de la pechuga.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* y el *puerro* en emincé.
- En una sartén dore el *pato* comenzando por el lado de la piel.
- Dé vuelta el *pato* y salpimente.
- Agregue las zanahorias, la *cebolla* y el *puerro*.
- Deglase con el vino madeira.
- Rocíe con el fondo de *pato*
- Tape y cocine a fuego bajo, bañe las piezas de *pato* de tanto en tanto con el fondo de cocción.

Alcauciles barigoule

- Exprima los limones y reserve el *jugo* en un bowl.
- Corte el tallo de los *alcauciles*, elimine las hojas externas y duras.

- Emprolije la base con un cuchillo, corte la parte superior de las hojas, por último extraiga la pelusa central.
- Pase por el *jugo de limón*.
- En una *cacerola* con agua, *manteca* y *jugo de limón* blanquee los *alcauciles* durante 5 minutos.
- Refresque con agua fría.

Relleno

- Pique los champignones.
- Corte la *panceta* ahumada y el *jamón* en *brunoise*.
- En un bowl mezcle los champignones, el *jamón*, la *panceta* y la *crema* de leche.
- Condimente con sal y pimienta

Armado

- Rellene los *alcauciles* con la preparación anterior.
- Envuelva los *alcauciles* con la *panceta* ahumada.
- Ate con hilo de algodón.
- Exprima las naranjas
- En una *cacerola* con *manteca* saltee los *alcauciles*.
- Agregue el vino y el *jugo de naranja*.
- Tape con papel aluminio
- Termine la cocción en el horno durante 15 minutos.
- Elimine el hilo y la *panceta*.

Zanahorias y nabos glaseados

- Corte la *zanahoria* y los nabos en paisana.
- Exprima las naranjas.
- En una sartén con *manteca* saltee las verduras.
- Deglase con el jerez y el *jugo de naranja*.
- Incorpore el azúcar, la sal y la pimienta.
- Cocine a fuego bajo hasta que caramelice.

Fondo oscuro ligado de pato

- Corte las zanahorias, la *cebolla* el *apio* y el *puerro* en emincé.
- Aplaste el *ajo*.
- En una *cacerola* saltee las zanahorias.
- Agregue las cebollas, *apio* y *puerro*.
- Incorpore las carcazas y dore bien.
- Espolvoree con la *harina* y cocine unos minutos.
- Deglase con el vino.
- Cubra con agua.
- Aromatice con el bouquet garni y el *ajo*.

- Cocine a fuego bajo durante 30 minutos.
- Retire el bouquet garni y pase por un colador chino.

Salsa bigarrade

- Exprima el *limón* y las naranjas.
- En una sartén caliente prepare un caramelo con el azúcar y el *jugo de limón*.
- Deglase con el *jugo de naranja*.
- Agregue el vino madeira y deje reducir.
- Añada el fondo de *pato*.
- Perfume con el *licor de naranja*.
- Deje reducir hasta que espese levemente.

Presentación

- Sirva el *pato* en el centro de un plato, a un costado un alcaucil, en otro costado las verduras.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pato-pole-con-salsa-bigarrade>