

Pato relleno de mandarinas y frutos secos



Ingredientes

Pato grande entero y limpio: 1 Unidad Tocino ibérico en lonjas: 300 g

Para el relleno:

Avellanas: 70 g Almendras: 70 g

Tomillo fresco: Cantidad necesaria **Huevo grande**: 1 Unidad **Nueces**: 70 g **Mandarinas**: 6 Unidades

Romero fresco: Cantidad necesaria Salvia Fresca: Cantidad necesaria

Para la salsa:

Crema: 200 g Higado de pato: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para preparar el relleno del pato vamos a picar los frutos secos y los vamos a colocar en un bowl con los gajos de mandarinas

- El huevo y las especias
- Mezclamos bien.
- Cuando la mezcla esté lista, rellenamos el pato y lo llevamos al horno durante 1 hora y media a 180 - 190°C.
- Por otro lado, en una sartén vamos a dorar el hígado
- Cuando esté, lo retiramos y lo picamos con la crema, una pizca de sal y pimienta
- Reservamos la salsa.
- Cuando el pato esté listo lo vamos a envolver con el tocino

- Luego, lo horneamos nuevamente hasta que el tocino esté tostado.
- Retiramos el pato del horno cuando el tocino esté dorado y emplatamos

Para ello

• Cortamos un trozo de carne y lo cubrimos con la salsa de hígado.

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