

# Petto d'anatra con salsa di frutti del bosco con risotto fritto (Pechuga de pato con salsa de frutos del bosque y risotto frito)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Manteca:** 20 g  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Tomillo:** 1 Rama

**Pechugas de pato:** 2 Unidades  
**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Risotto frito

**Manteca:** 20 g  
**Aceite para freir:** Cantidad necesaria  
**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria  
**Harina:** 100 grs.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Ciboulette:** 30 g  
**Queso rallado:** 150 g

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Vino Blanco:** 1 Vaso  
**Huevos:** 3 Unidades  
**Maní pelado:** 200 g  
**Aceite De Oliva:** 20 cc  
**Arroz Carnaroli:** 200 g

## Salsa

**Vino Marsala:** 1 Tazas  
**Cebolla:** 1/2 Unidad  
**Pimienta rosa:** 2 cdita.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Frutos del bosque:** 200 g  
**Azucar rubio:** 100 grs.

**Manteca:** 20 g  
**Vino Tinto:** 1/4 L  
**Salvia:** 3 Hojas  
**Laurel:** 1 Hoja  
**Clavo De Olor:** 1 Unidad  
**Canela:** 1 Ramas

## Varios

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Hierbas Aromáticas:** 1 cda.

**Clavo De Olor:** 4 Unidades

**Canela:** 1 Ramas

## Preparación de la Receta

- Desgrase las pechugas de **pato**.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva y *tomillo*, selle las pechugas de *pato*, condimente con sal y pimienta de ambos lados.
- Lleve al horno precalentado a 180° para terminar la cocción.

### Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla, con *manteca*, rehogue la *cebolla*.
- Deslace con Marsala, el vino tinto, agregue el *laurel*, el azúcar, la salvia, el clavo de olor y la canela
- Deje reducir a la mitad.
- Agregue los frutos del bosque, la pimienta rosa, sal y pimienta.

### Armado

- Retire el exceso de grasa de las pechugas de *pato*, recién sacadas del horno y agregue la salsa.
- Cocine hasta que la salsa espese.
- Retire la pechuga y corte en rodajas.

### Risotto frito

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva rehogue la *cebolla*, dore el *arroz*.
- Deslace con vino blanco, deje evaporar el alcohol, y agregue caldo en forma progresiva
- Al final, incorpore el *ciboulette*, un *huevo*, el queso rallado sal y pimienta
- Vuelque la preparación sobre una mesada aceitada, dándole un espesor homogéneo de 1cm y deje enfriar
- Corte el *arroz* con un aro de 10cm de diámetro, pasar los aros de risotto por *harina* y *huevo*, termine de *rebozar* con los maníes procesados, y en abundante aceite caliente fría los aros de risotto.
- Retire sobre papel absorbente.

### Presentación

- En un plato coloque la pechuga de *pato*, los aros de risotto frito, rocíe con la salsa y decore con hierbas aromáticas, un clavo de olor, canela y pimienta.

<https://elgourmet.com/recetas/petto-danatra-con-salsa-di-frutti-del-bosco-con-risotto-fritto-pechuga-de-pato-con-salsa-de-frutos-del-bosque-y-risotto-frito>