Risotto con confit de pato, uvas e hinojos crocantes.



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el arroz

Sal y pimienta negra:
Manteca: 100 g
Fondo de ave: 2 L
Queso parmesano Italiano: 2 Tazas
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Vino blanco seco: 1 Vaso
Arroz Carnaroli: 2 Tazas
Manteca: 2 cdas.
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: 1 cda.

Para el confit de pato

Muslos de pato: 3 Unidades
Romero: 2 Ramas
Cascara de limon: 1 Unidad
Grasa de pato: 2 k
Tomillo: 2 Ramitas
Sal gruesa: 1/2 Taza

Para las uvas secas y los hinojos

Uvas: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Hinojos: 2 Bulbo
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Azucar: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Para el confit de pato

- Frotar los muslos con la sal gruesa, hierbas y cascara de *limon*, poner en una placa y dejar reposar un dia en la heladera.

- Entibiar la grasa y sumergir los muslos por 5 horas cuidando que la temperatura no sobrepase los 85 grados.
- Dejar enfriar en la grasa, retirar y desmenuzar, reservar.

Para las uvas secas y los hinojos

- Cortar las uvas por la mitad, extraer las semillas, disponer en una placa, espolvorear con azucar y sal, por ultimo con unas gotas de aceite de oliva.
- Llevar a horno bajo por tres horas, reservar.
- Cortar los *hinojo* en laminas finas y sumergir en agua hirviendo con sal por dos minutos retirar y enfriar en agua con hielo, cuando las uvas estan frías mezclar con los hinojos, reservar.

Para el arroz

- *Saltear* la *cebolla* picada bien finita en el aceite de oliva y la *manteca* hasta que este transparente
- Agregar el *arroz* y *dorar*
- Poner la hoja de *laurel*.
- Rociar con vino blanco
- Revolver y dejar evaporar el alcohol
- Agregar un cucharón de fondo.
- Mover constantemente e ir incorporando caldo a medida que se necesite.
- Agregar la carne de **pato** desmenuzada a los 10 minutos de haber empezado la cocción.
- Cocinar hasta que el *arroz* este al dente
- Aproximadamente 15-18 minutos.
- Apagar el fuego y montarlo con la *manteca* y el queso rallado y por ultimo agregar unas uvas con los hinojos, servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-confit-de-pato-uvas-e-hinojos-crocantes