Risotto de confit de pato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Merlot 1998:

Fondo de pato

Sal: A gusto
Aceite De Maíz: 30 cc
Carcazas de pato: 500 g
Laurel: 1 Hoja
Romero: 1 Rama
Perejil: 2 Ramas
Puerros: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Ramas
Agua: 2½ L
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Guarnición

Esparragos: 300 g
Sal: A gusto

Risotto

Fondo de pato: Cantidad necesaria
Confit de pato: 2 Unidades
Arvejas: 250 g
Queso Parmesano: 100 grs.
Ajo: 1 Diente
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Arroz arborio: 350 g
Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Fondo de pato: 700 cc

Preparación de la Receta

Fondo de pato

- Dore las carcazas de **pato** en el horno caliente.
- Corte la *zanahoria*, la *cebolla*, el *puerro* y el *apio* en cubos pequeños.
- Forme un bouquet con las hierbas.
- En una olla con aceite coloque los huesos de *pato* con las verduras y rehogue hasta que las verduras cambien de *color*.
- Incorpore el bouquet de hierbas, cubra con agua fría y cocine durante 2 a 3 horas aproximadamente.
- Espume de tanto en tanto.
- Cuele y mantenga caliente.
- Rectifique la sazón.

Risotto

- En una *cacerola* a fuego bajo, caliente el *pato* hasta derretir la grasa.
- Elimine la piel del *pato* y desmenuce la carne.
- Reserve.
- Pele el *ajo* y aplaste.
- Pique finamente la *cebolla* morada y la *cebolla* de verdeo
- Ralle el queso.
- Blanquee las arvejas en agua salada hirviendo.
- En una sartén con un poco de aceite saltee el *ajo* y la *cebolla* morada.
- Incorpore el *arroz* y nacre.
- Deglase con el vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada el *laurel* y el fondo poco a poco hasta concluir la cocción
- A mitad de la cocción integre la carne de *pato* desmenuzada.
- Condimente con sal y pimienta.
- A último momento agregue las arvejas y la *cebolla* de verdeo picada.
- Adicione el queso y el aceite para montar.

Guarnición

- Pele los espárragos y descarte la parte inferior de los mismos.
- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo blanquee los espárragos.
- Corte la cocción en agua helada.
- Entibie antes de servir.

Salsa

- Reduzca el fondo a ¾ de su volumen.

Presentación

- Sirva el risotto en un plato hondo, encima los espárragos tibios.
- Rocíe con un poco de salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-confit-de-pato