

# Spaghetti Mantecados en Yema de Oca con Chicharrones



## Ingredientes

**Muslo de pato:** 1 Unidad

**Queso Grana Padano:** c/n

**SPAGHETTI:** 100 grs

**Yemas de oca:** 2 Unidades

**Pimienta en grano:** c/n

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar la piel en trocitos y freírlos a fuego medio en una sartén sin nada de grasas.
- Reservar.
- Poner a *hervir* los spaghetti en abundante agua salada.
- Mientras en un bol mezclar las yemas de **oca** con la pimienta molida y queso grana padano al gusto.
- Poner los spaghetti al dente en el bol y remover rápidamente, emplatar y cubrir con los chicharrones.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-mantecados-en-yema-de-oca-con-chicharrones>