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