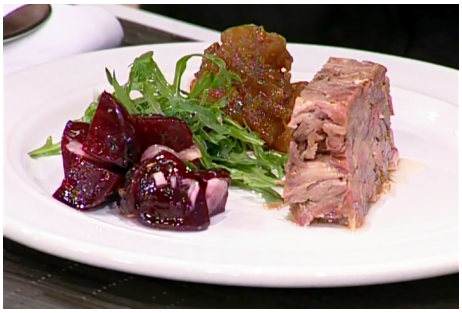
Terrina de pato confitado con mermelada de manzana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato, pata y muslo: 10 Unidades
Pimienta rosa en granos: 1 cda.
Tomillo: 2 Ramas
Azucar: 1 Taza
Anís estrellado: 1 Unidad
Romero: 2 Ramas
Sal gruesa: 1 k
Laurel: 5 Hojas
Ajo: 3 Cabezas
Sal y Pimienta: A gusto
Grasa de pato fundida: Cantidad necesaria
Clavos De Olor: 2 Unidades

Ensalada de remolachas

Aceite De Oliva: A gusto
Echalotte picado: 1 Unidades
Remolacha: 2 k
Pimienta: A gusto

Mermelada de manzanas

Pasas de uva rubias: 2 cda.
Vino Blanco: 1/2 L
Ajo picado: 1 Diente
Azucar morena: 3 cdas.
Manzanas verdes: 6 Unidades
Vinagre de manzana: 4 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Echalottes picado: 200 g
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Anís estrellado: 1 Unidad
Jengibre: 1/4 Nuez

Preparación de la Receta

- Mezcle en un bowl la sal gruesa con el azúcar.
- Coloque los muslos y patas de **pato** en una fuente plana, luego marine con granos de pimienta rosa, los clavos de olor, la estrella de anís y cubra con la mezcla de sal y azúcar, deje reposar en la heladera durante 24 horas.

- Transcurridas las horas de reposo quite las presas de *pato*, lávelas con abundante agua y séquelas con un repasador.
- Abra las cabezas de *ajo* al medio con piel.

Mermelada de manzanas

- Pele y corte las manzanas en dados.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los echalottes y el diente de *ajo*.
- Pique el *jengibre*.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* cocine las manzanas a fuego medio, incorpore el *echalotte* y el *ajo*, cuando comiencen a tomar *color* agregue las pasas de uva, la *cebolla* y el *jengibre*, mezcle, cocine unos minutos y añada azúcar negra, una vez disuelta incorpore el vino blanco y el *vinagre* de manzanas, sazone con pimienta, sal y el anís, cocine durante aproximadamente 30 minutos.

Ensalada de remolachas

- Lave bien las remolachas y séquelas, luego envuélvalas de a una en papel aluminio con unas gotas de aceite y cocínelas en horno bajo durante aproximadamente 2 horas o hasta que estén tiernas.
- Pasado el tiempo de cocción y una vez frías pélelas y córtelas en dados.
- Coloque en un bowl las remolachas, incorpore el *echalotte* y sazone con pimienta y aceite de oliva, mezcle.
- Condimente las hojas de *rúcula* solo con aceite de oliva.

Armado

- En una *cacerola* profunda acomode la mitad de las presas de *pato*, luego perfume con la mitad de *tomillo*, *romero*, hojas de *laurel* y las cabezas de *ajo*, luego acomode el resto de las presas de *pato* y proceda de la misma forma, perfume con el resto de los ingredientes, por ultimo cubra por completo con la grasa de *pato* previamente fundida
- Tape la *cacerola* y cocine en horno precalentado a 150°C durante 3 horas aproximadamente.
- Terminada la cocción del *pato* y una vez tibio quite la piel y desmenuce la carne
- Reserve la grasa de la cocción.
- Coloque en un bowl la carne y sazone con sal y pimienta, agregue dos cucharadas de la grasa reservada previamente colada y mezcle bien.
- Forre un molde de terrina con papel film y vuelque el relleno en el interior, empareje la superficie y aplaste, por ultimo cubra con el papel film, coloque encima otro molde con peso y reserve en la heladera durante 8 horas como mínimo
- Transcurridas las horas de reposo desmolde la terrina y córtela en porciones.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de la terrina de *pato* y acompañe con la ensalada de *remolacha*, hojas de *rúcula* y la mermelada de manzanas.

Consulta la receta original en