Wellington de Magret de Pato con Patatas Confitadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Patatas confitadas

Hojas de Laurel: 4 Unidades
Dientes de ajo: 3 Unidades
Lavanda seca: c/n
Pimienta: c/n
Aceite de oliva virgen extra: c/n
Grasa de los magrets: c/n
Patatas ratte: 300 Gramos
Sal en escamas: c/n

Wellington

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Champiñones: 200 Gramos
Láminas de hojaldre: 2 Unidades
Magrets de pato: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Chalotas: 4 Unidades
Huevo: 1 unidad
Lonchas de jamón ibérico: 6 Unidades
Mostaza a la antigua: 2 cdas

Preparación de la Receta

Wellington

- Picar las chalotas y los champiñones muy finamente
- Los pochamos en aceite de oliva y salpimentamos.
- Cuando hayan perdido toda su agua, apagar el fuego y reservar.
- Retirar la grasa de los magrets y reservars.
- En una sartén bien caliente apoyar unos segundos la grasa de uno de los magrets y retirar.
- Los sellamos lo más rápido posible hasta dorarlos y apartamos del fuego.
- Dejar que se enfríen y *sazonar*.
- Untar con *mostaza*.

- Sobre un trozo de papel film, poner tres láminas de *jamón* ibérico.
- Encima, extender el sofrito de champiñones.
- Colocar el **magret** en el centro y nos ayudamos del film para envolverlo perfectamente con el *jamón* y los champiñones
- Repetir el proceso con el otro *magret*.
- Estirar una lámina de *hojaldre* con un rodillo
- Retirar el film del *magret* y colocar en el centro
- Cerrar el *hojaldre* y dar la vuelta para que no se vea el cierre.
- Pintar con *huevo* batido.
- Podemos hacer una celosía o distintas decoraciones con la masa restante.
- Pinchar un poco la masa para crear una salida de vapor.
- Hornear 20 minutos a 180ºC.

Patatas

- En una sartén fundir la grasa de **pato** con las hojas de *laurel* y los ajos machacados.
- Retirar el exceso que no se funda y completar con aceite de oliva.
- Introducir las patatas cortadas en trozos de bocado y cocinar a temperatura media hasta que queden tiernas.
- Una vez estén tiernas, sacar y salpimentar

Armado

- Poner medio *magret* a cada comensal, cortado en dos trozos.
- Servir las patatas que espolvorearemos con un poco de lavanda seca, flores de *ajo* o cualquier otra hierba aromática.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wellington-de-magret-de-pato-con-patatas-confitadas