

GASTRONOMÍA

Dificultad: media
Preparación: 35 minutos
Cocción: 5 minutos
Para 4 personas



PATO A LA PARRILLA CON BOMBÓN DE FOIE Y PASTEL DE PAPAS

Javier Chozas. Jefe de cocina de la
Escuela de Hostelería de Toledo



PATO PARRILLA

Ajo 1 diente machacado
Tomillo 1 pizca
Sal 5 gr
Orégano 5 gr

Aceite de oliva 25 gr
V. Blanco 25 ml
Magret de pato 4 unid.

PASTEL DE PAPA

Pimiento verde 100 gr
Papa confitada 300 gr
Panceta 60 gr
Pimentón dulce 5 gr

Nata 40 ml
Huevo 2 unid.
Queso rallado 100 gr

GUISO DE PATO

Pato 900 gr
Cebolla 1 unid.
Ajo 2 dientes
Zanahoria ½ unid.
Vino blanco 100 ml
Agua 400 ml

BOMBÓN DE FOIE

Foie 200 gr
Brandy 20 ml
Sal c/s
Pimienta blanca c/s
Pistacho picado 100 gr
Polvo de oro c/s

ADEMÁS

Aceite oliva c/s
Pisto manchego c/s

Pato a la parrilla

Mezclar todos los ingredientes y dejar marinar 48 horas.
La pechuga marcarla en el momento de su uso.







Guiso de magret

Cortar las verduras y pochar en aceite de oliva virgen extra, en el siguiente orden, ajo, cebolla y zanahoria. Incorporar acto seguido el pato. Dejar dorar e incorporar el vino, dejar reducir y agregar el agua hasta conseguir que el pato este tierno.

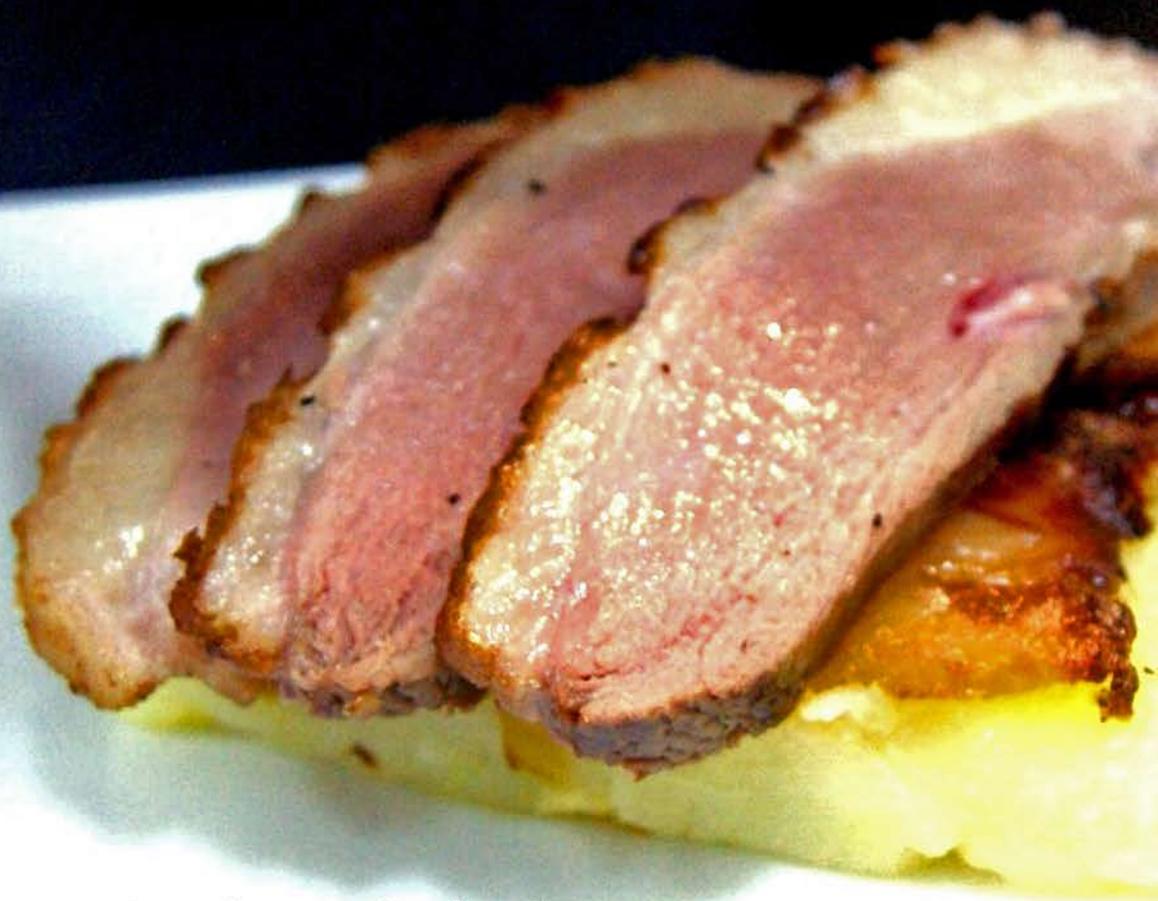




Bombón de foie

Desvenar el hígado y aderezar con el resto de ingredientes. Triturar y dar forma. Para finalizar pintar con oro en polvo y decorar con pistacho picado.

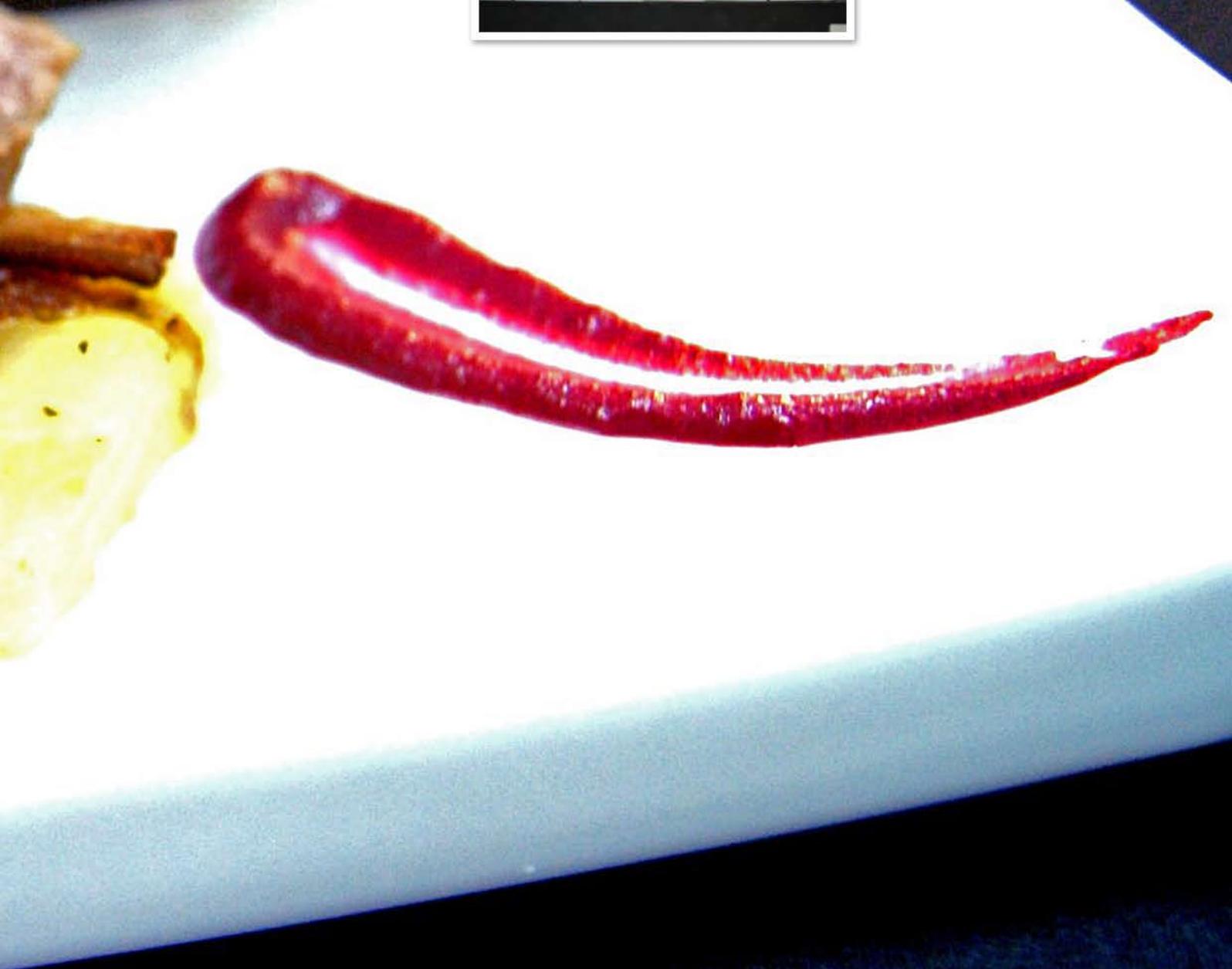




Pastel de papa

Freír las patatas levemente sobre aceite de oliva, una vez fritas en rodajas, mezclar con el resto de ingredientes previamente pochados.

Colocar sobre una bandeja y extender. Introducir en el horno a 180° C 25 minutos, una vez cuajado enfriar y cortar. En el momento de su uso calentar.







Presentación

En un plato trinchero incorporar el pastel caliente en la parte baja, acto seguido agregar el magret en dos texturas encima. Para finalizar salsear con la salsa del guiso y decorar con el bombón de foie, y reducción. Decorar con tomillo y brotes.



Para maridar

Vino variedad Syrah.

NIVAL



ALMA DE CAZADOR



Botas de caza impermeables, ligeras y robustas
de fabricación española.

www.nival.com.es