

# 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

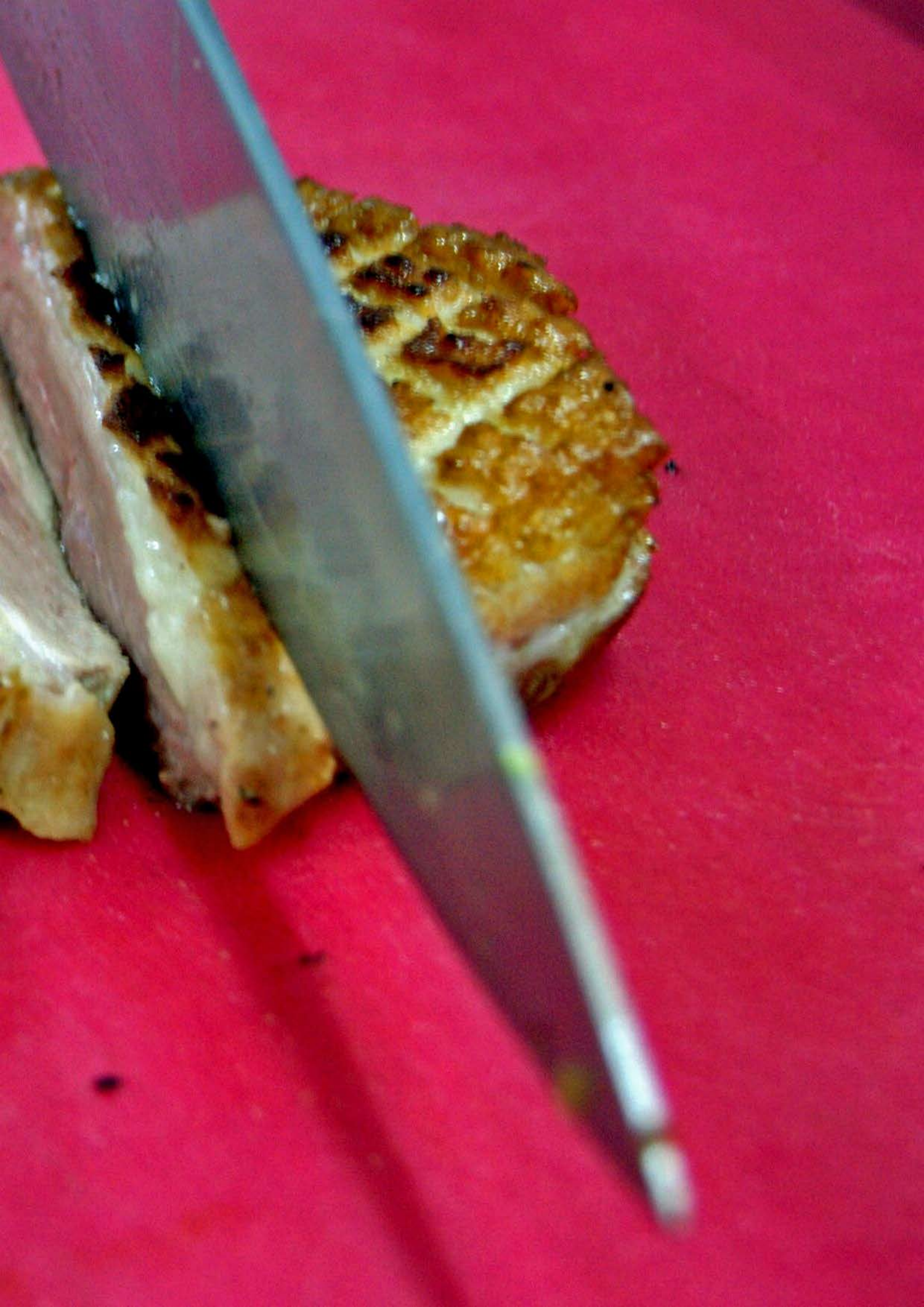
## **ADEMÁS**

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.**



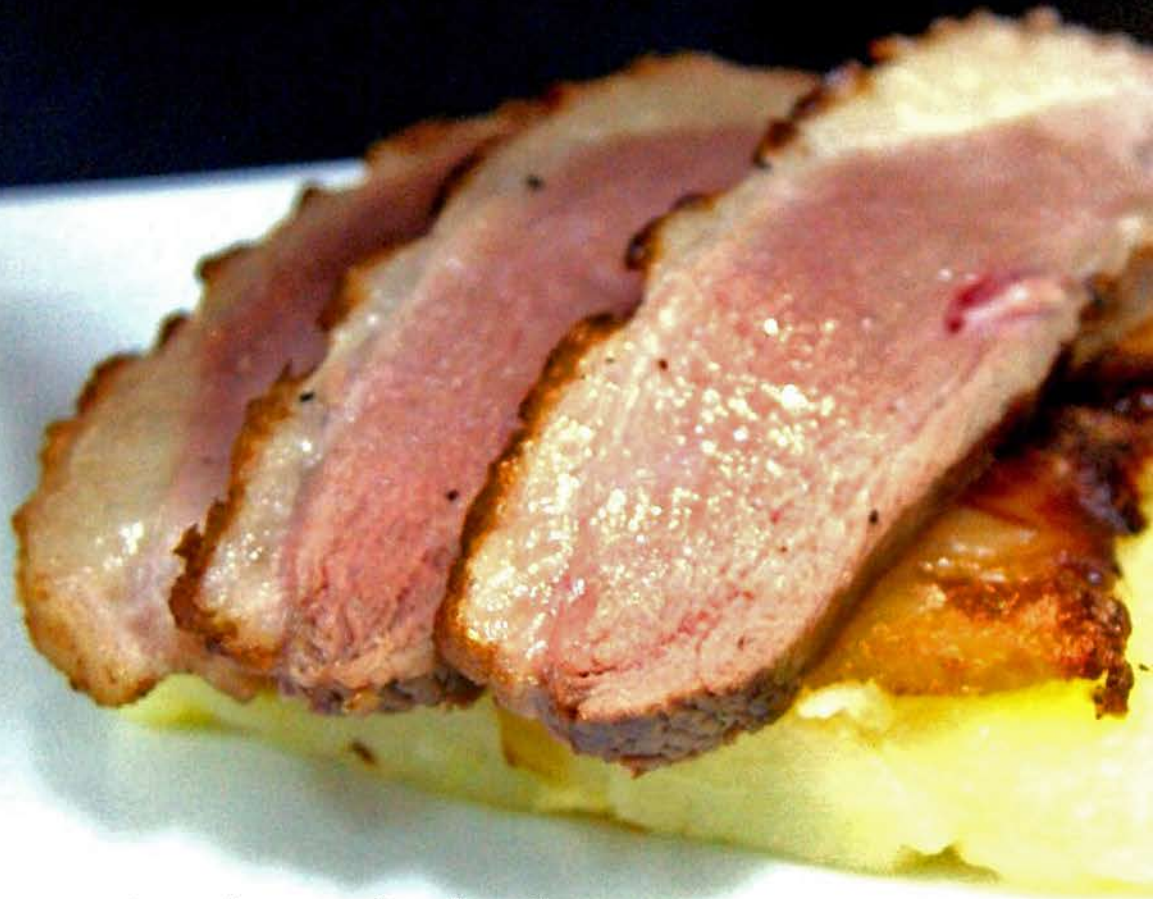




## Bombón de foie

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.

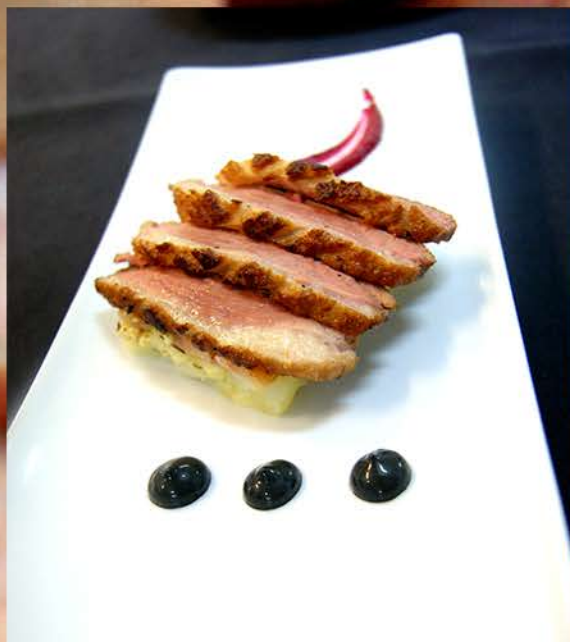






## **Presentación**

**En un plato trincherero 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](http://www.nival.com.es)