

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.

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

GUISO DE PATO

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

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

ADEMÁS

Aceite oliva c/s
Pisto manchego c/s
Brotes 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.





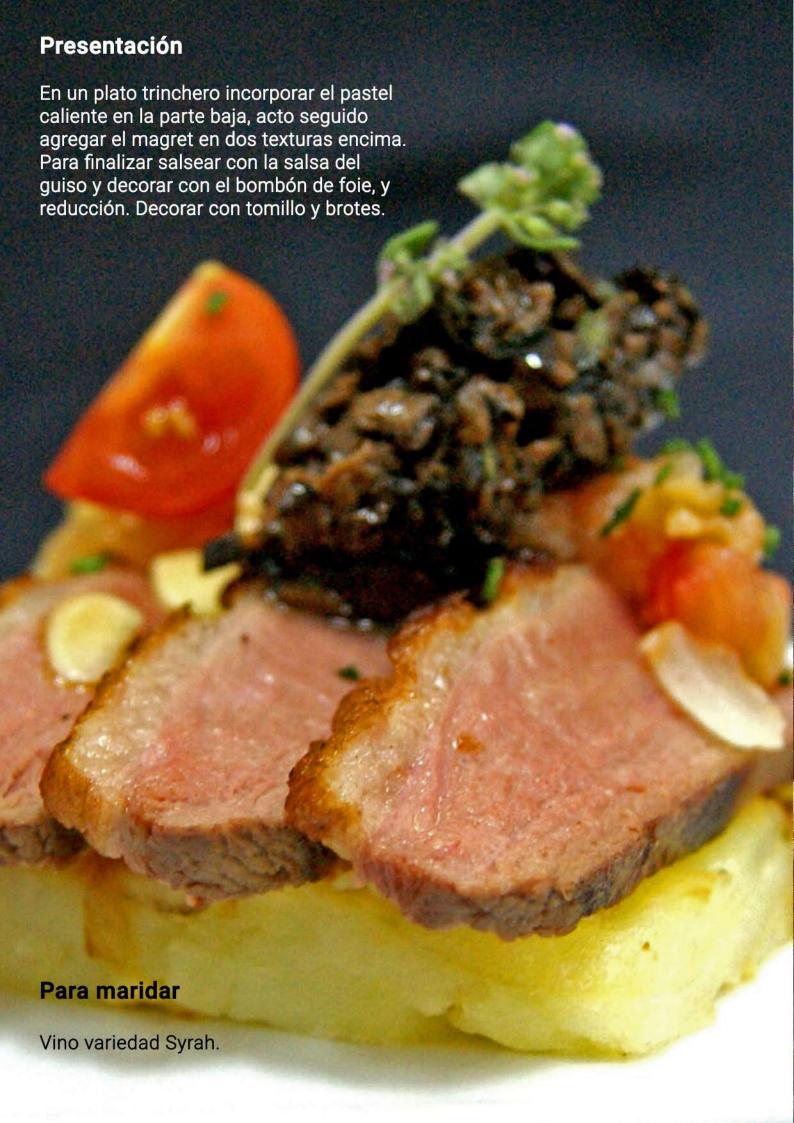


Pastel de papa

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.





Ropa de caza para las condiciones más exigentes



www.oncahuntingwear.com



Todo lo que puedes pedir a tu ropa de caza:



- · Resistente
- · Gran transpirabilidad
- · Confort térmico
- Hidrofugado
- · Cortavientos
- Ligera
- ·Silenciosa

